

PREGÃO ELETRÔNICO

006/2026

CONTRATANTE (UASG)

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA-AP (980615)

OBJETO

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2026, VISA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEME, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

R\$ 17.212.183,50 (DEZESSETE MILHÕES, DUZENTOS E DOZE MIL, CENTO E OITENTA E TRÊS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 04/03/2026 às 09h (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO E FECHADO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Assinado por 1 pessoa: ALEXIA MAIA DA ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://santana.1doc.com.br/verificacao/ED80-AB9F-3CDE-5228> e informe o código ED80-AB9F-3CDE-5228



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Santana-AP, por meio da Subsecretaria da Central de Licitações, sediada na Av. Santana, Nº 2975, Bloco B, altos, Bairro Paraíso, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Lei Complementar Federal 123/2006, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto nº 2289-22-PMS e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, conforme documentos inseridos no sistema compras.gov e vinculados a contratação nº 980615-xx/2026.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

DATA: 04/03/2026

HORÁRIO: 09 horas (horário de Brasília/DF)

SÍTIOS ELETRÔNICOS: <https://www.comprasnet.gov.br/>

E-MAIL INSTITUCIONAL: [pregoeiros@pms@gmail.com](mailto:pregoeiros@pms.santana.ap.gov.br)

CÓDIGO UASG: 980615

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2026, VISA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEME, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.**

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

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. A estimativa de custo com a aquisição pretendida no presente objeto é no valor global de **R\$ 17.212.183,50 (DEZESSETE MILHÕES, DUZENTOS E DOZE MIL, CENTO E OITENTA E TRÊS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS).**

2.2. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo correrão à conta dos recursos específicos do órgão gerenciador, cuja Fonte, Programa, Ação e Elementos de Despesas constarão nos respectivos contratos e notas de empenho, quando da efetiva contratação, observado as condições estabelecidas no processo licitatório.

2.3. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, para futuras e eventuais contratações é dispensável a informação de dotação orçamentária para a cobertura da despesa, devendo ser informada somente quando da formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 17 do Decreto nº 11.462/2023, bem como o art. 12 do Decreto Municipal nº 2289-22-PMS, os quais regulamentam o Sistema de Registro de Preços em âmbito Federal e no Município de Santana.

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

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

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

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

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

4.5. Nesta licitação não haverá grupo exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte, mas haverá cota reservada nos termos artigo 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

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

4.7. A obtenção do benefício a que se refere este item fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.8. A condução do certame será feita pelo pregoeiro da Subsecretaria da Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Santana, nos termos do Decreto nº 2289/22-PMS e Lei 14.133 de 2021.

4.9. Não poderão disputar esta licitação:

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

4.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

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

4.9.5. 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;



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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

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

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

4.9.9. 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;

4.9.10. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

4.10. O impedimento de que trata o item 4.9.6 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.

4.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.9.4 e 4.9.5 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.

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

4.13. O disposto nos itens 4.9.4 e 4.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.14. 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.

4.15. A vedação de que trata o item 4.9.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.16. É admitida a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, conforme atual entendimento do TCU, nos termos do Acórdão 1201/2020-Plenário.

4.17. As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão participar do certame para o(s) mesmo(s) item(s), sob pena de desclassificação.

4.18. A participação nesta licitação significará a aceitação plena e irrestrita dos termos do presente Edital e das disposições das leis especiais, quando for o caso.



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

4.19. As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão participar do certame para o(s) mesmo(s) item(s), sob pena de desclassificação.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.3. De acordo com o art. 63, inciso II c/c com o art. 17, § 1º da Lei 14.133/2021, por não se tratar de inversão de fases, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor na fase de habilitação, dos quais deverão serem enviadas no prazo de 2 (duas) horas, após o envio de mensagem do pregoeiro via sistema para tanto, devendo a licitante atender ao que dispõe o item 9 do Edital.

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

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

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

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

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

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

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

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

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

5.8. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.8.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.8.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.8.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.8.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.8.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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

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

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

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA EM CAMPO PRÓPRIO

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

6.1.1. Valor do unitário item R\$... e Valor total do item R\$...;

6.1.2. Marca/modelo (não identificar a empresa, podendo se utilizar “próprio” quando o produto ou serviço for executado pela própria empresa);

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência e seus anexos;

6.1.5. Quantidade cotada.

6.1.6. Os preços deverão ser cotados até 02 (dois) dígitos após a virgula.

6.2. Não será admitida cotação inferior às quantidades previstas para cada item do Termo de Referência e seus anexos (Anexo II) deste Edital.

6.2.1. O preenchimento incorreto dos dados necessários à análise da proposta implicará na desclassificação da mesma.

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

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

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

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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

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

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

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas, conforme §1º, art. 5º do Decreto nº 11.430, de 8 de março de 2023 e Decreto nº 2289-22-PMS;

6.12. O critério de julgamento seja o de menor preço.

6.12.1. O julgamento das propostas será feito pelo Menor Preço por Item.

6.13. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

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

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

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

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

7.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor do ITEM.

7.5.1 O julgamento das propostas será feito pelo Menor Preço por ITEM.

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 0,5% (zero virgula cinco por cento)*.

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

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

7.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO e FECHADO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

7.11.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

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

7.11.5. Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

7.14. 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.

7.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (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.

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

7.17. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

7.17.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo pregoeiro.



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

7.17.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.18.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

7.18.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

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

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

7.18.5. 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 até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.18.6. 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.

7.18.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.19. 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.

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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

7.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do art. 30º do Decreto nº 2289-22-PMS;

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

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

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

7.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

7.20. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

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

7.21.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

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

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

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

7.25. 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.

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

8. DA FASE DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

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

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

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

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

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

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, Pregoeiro verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

8.7. **Será desclassificada a proposta vencedora que:**

- 8.7.1. conter vícios insanáveis;
- 8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação. A inexequibilidade nesta licitação aplica-se tanto ao grupo como a cada um dos itens que o compõem

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

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

8.7.6. Também serão desclassificadas as propostas cujo preço global orçado ou o preço de qualquer um dos grupos/itens supere os preços de referência discriminados no orçamento anexo ao Termo de Referência e a este Edital. Bem como, o preço unitário de cada item seja superior ao preço unitário orçado na planilha da administração, sendo vedado o jogo de planilhas.

8.7.7. Descumprir o prazo de envio da proposta adequada ao último lance ofertado ou sua prorrogação.

8.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, valor este referente tanto ao grupo como a cada um dos itens que o compõem.

8.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do Pregoeiro que comprove:

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

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

8.9. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.10. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta, na forma do § 2º do art. 59 da Lei n.º 14.133/21, c/c art 54 da IN SEGES/ME Nº 73 de 2022.

8.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta, no prazo máximo de 2 (duas horas), podendo ser prorrogável por igual período a critério do Pregoeiro de ofício ou a pedido do licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

9.2. A Documentação de Habilitação da PROPONENTE VENCEDORA será verificada mediante apresentação dos documentos abaixo, em formato PDF legível, os quais devem ser anexados no campo "Anexos" que será aberto pelo Pregoeiro pelo prazo de 2 (duas) horas após o término da disputa de lances, conforme segue:

9.3. Documentos relativos à habilitação jurídica:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou; b) Registro Comercial, no caso de empresário individual, ou;

b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

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

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

9.4. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação.

9.5. Quanto a Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se empresa individual, ou no Cadastro Nacional Pessoa Jurídica (CNPJ), se pessoa jurídica, atualizado;

b) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo também as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91.

c) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda do Estado onde está sediada a empresa.

d) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda do Município onde está sediada a empresa.

e) Comprovante de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452/1943 c/c a Lei 14.133/21.

9.6. A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

a) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

b) certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

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

9.7. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

9.8. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.9. Em se tratando de empresas criadas no exercício financeiro concomitante ao da licitação, estas deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.10. Quanto a Qualificação Técnica:

9.11. Comprovação de capacidade para a execução do objeto deste Edital, mediante apresentação de documento emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se ateste que a empresa executou a qualquer tempo, fornecimento igual ou semelhante a este que está sendo licitado (Atestado de Capacidade Técnica) (art. 67, inciso II, da Lei 14.133/2021).

9.11.1. Apresentação de Alvará Sanitário em nome da licitante (Acórdão nº 1268/2025-Plenário e Acórdão ACO2 – 232/2025-MS).

9.12. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.13. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006,



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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, observando, também, o disposto no subitem 4.7. deste edital.

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

9.15. Nos grupos em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa 5.6. A falsidade da declaração de que trata o item 5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

9.18. A proponente vencedora deverá declarar, em documento conjunto (conforme modelo Anexo III):

a) 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;

b) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

c) A inexistência de quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que estejam temporariamente impedidas de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Santana-AP ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);

d) Que está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;

e) Que a empresa conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

f) Que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

g) A declaração que a empresa possui percentual mínimo da mão de obra responsável pela execução do objeto da contratação seja constituído por mulheres vítimas de violência doméstica (30º do Decreto nº 2289-22-PMS).

9.19. A declaração que a empresa se enquadra como Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte, (ANEXO IV)

9.20. A declaração que a empresa 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; (ANEXO V)



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

9.21. A declaração que a empresa não possui vínculo parental com agentes públicos que trata o inciso IV do art. 14 da Lei 14.133/21. (ANEXO VI).

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

9.22.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% (vinte por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

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

9.28. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

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

9.29. É de responsabilidade do licitante 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. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

9.29.1. A não observância do disposto no item 9.28 poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

9.30.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de no mínimo **2 (duas) horas**, podendo ser prorrogável por igual período a critério do Pregoeiro de ofício ou a pedido do licitante, contado da solicitação ao Pregoeiro.

9.30.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36](#) e no [§ 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

9.31. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

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

9.32.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado, nos termos do inciso III do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

9.34. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação 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.

9.35. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.29.1.

9.36. 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.

9.37. Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro convocará a licitante subsequente para, no prazo de máximo 30 minutos, manifestar interesse no lote arrematado, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

9.38. 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](#)).

9.39. As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, de acordo com o art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.40. Conforme Lei nº 13.726/2018, fica dispensada a autenticação de cópias dos documentos apresentados. Em caso dúvida quanto à autenticidade ou previsão legal, poderá ser exigido o documento original ou cópia autenticada. Faculta-se ao Pregoeiro a diligência para comprovação da autenticidade dos documentos apresentados.



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e Decreto nº 2289-22-PMS.

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

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

10.8. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da administração.

10.9. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado a critério da administração.

10.10. 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, atendidos os requisitos legais.

11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

11.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

11.2.2. 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.

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

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

11.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23 e Decreto nº 2289-22-PMS.

11.4. 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:

11.4.1. 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

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

12. DOS RECURSOS

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. Encerrada a fase de JULGAMENTO no sistema eletrônico, abrir-se-á no sistema a etapa recursal quanto as PROPOSTAS, e ficará 20 (vinte minutos) com o campo “Fase Recursal” em aberto, para que os licitantes possam manifestar seu interesse em interpor recurso.

12.3. Transcorrida a fase de habilitação no sistema eletrônico, abrir-se-á no sistema a etapa recursal quanto a HABILITAÇÃO, e ficará 20 (vinte) minutos com o campo “Fase Recursal” em aberto, momento este em que o licitante poderá registrar suas intenções recursais quanto ao julgamento dos DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

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

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

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

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

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

12.9. 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.

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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

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

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

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

12.16. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <https://www.comprasnet.gov.br/>.

12.17. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

13.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

13.1.5. fraudar a licitação

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

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

13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

13.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

13.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

13.2. 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:

13.2.1. advertência;



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar e

13.2.4. 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.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** corridos, a contar da comunicação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

13.9. 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 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

13.10. 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.

13.11. 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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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.

13.12. 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.

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

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

13.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

13.16. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. 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.

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

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelo endereço de e-mail: pregoeiros@pms@gmail.com / ou SÍTIO ELETRÔNICO: <https://www.comprasnet.gov.br/>*.

14.3.1. O horário limite para recebimento das impugnações é às 23:59h da data especificada no sistema, considerando o horário de expediente desta Administração.

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

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

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

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá adjudicar o objeto e homologar a licitação, nos termos no art.71 da Lei 14.133/2021.

16. DA GESTÃO DO CONTRATO

16.1. Conforme item 05 do Termo de Referência



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

17. DA ENTREGA DO OBJETO

17.1. Conforme subitens 05 Termo de Referência

18. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. Conforme item 15 do Termo de Referência

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

19.5. 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.

19.6. 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.

19.7. 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.

19.8. 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.

19.9. Os casos omissos serão dirimidos pelo agente de Pregoeiro, com observância da legislação regedora, em especial a Lei nº 14.133/2021 e Lei Complementar nº 123/06.

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

19.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) no endereço eletrônico: <http://contabilsantana.brasiltransparente.net/transparencia/>.

19.12. No interesse da Administração Municipal, e sem que caiba às participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser adiada a abertura da licitação ou alteradas as condições do Edital, obedecido o disposto no artigo 54 da Lei nº 14.133/2021.

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

ANEXO I - Termo de Referência.

Apêndice Anexos do Termo de Referência.

ANEXO II –Modelo de Proposta Comercial.

ANEXO III –Modelo de Declaração Conjunta.

ANEXO IV –Modelo de Declaração ME e EPP.

ANEXO V –Modelo de Declaração referente ao direito artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

ANEXO VI –Modelo de Não Possui Vínculo Parental.

ANEXO VII –. Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO VIII –. Minuta de Termo de Contrato.



**PREFEITURA
DE SANTANA**

**Secretaria Municipal
de Administração**

Subsecretaria da Central de Licitações

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

Santana-AP, 05 de fevereiro de 2026

ALEXIA MAIA DA ROSA

Assessora Técnica

Decreto nº 0746/2025-GAB.PREF/PMS



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA - AP

Termo de Referência 156/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
156/2025	980615-PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA - AP	ANTHONY DE ARAUJO PEREIRA	13/01/2026 09:38 (v 0.9)
Status	DISPONIBILIZADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		1007/2025 - SEME/PMS

1. Definição do objeto

1.1 Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar para o ano letivo de 2026, visa atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação - SEME, de acordo com as regulamentações do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, conforme condições, especificações e quantitativos constantes neste instrumento.

1.2 As especificações/definições dos itens que compõem o presente objeto estão definidas no Anexo deste Termo, bem como seus respectivos quantitativos.

1.3 Considerando os padrões de qualidade e desempenho objetivamente definidos neste instrumento, os bens a serem adquiridos possuem natureza comum para fins de aplicação da Lei Federal n.º 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 2.289/2022-PMS, o qual regulamenta a referida lei no âmbito do município de Santana-AP.

1.4 A presente contratação envolve a realização de Registro de Preços para a aquisição de itens, definidos nos termos do art. 6º, incisos X e XI da Lei n.º 14.133/2021.

1.5 O futuro processo licitatório originado a partir do presente termo será conduzido pela Subsecretaria de Central de Licitações da Secretaria Municipal de Administração – SCL/SEMAD.

1.6. Os quantitativos previstos neste Termo de Referência foram definidos mediante levantamento feito pelo Departamento de Armazenamento e Distribuição de Alimentos da Secretaria Municipal de Educação de Santana – DDA/SEME mediante realização do Estudo Técnico Preliminar nº 161 /2025 - DDA/SEME, devidamente baseado nas estimativas atualizadas do Censo Escolar e em conformidade com as regulamentações do PNAE, dentre outras fundamentações legais pertinentes a demanda.

2. Fundamentação e justificativa

2.1 A fundamentação da pretendida Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar no ano letivo 2026 e de seus quantitativos constam no Estudo Técnico Preliminar realizado e vinculado a presente contratação.

2.2 Possui ainda como fundamento o Plano Anual de Contratações de 2026 da SEME, o qual possui como pressuposto a superação da fase preparatória de planejamento, com o cumprimento do disposto no art. 18 da Lei n.º 14.133/2021. Contudo, em que pese a SEME/PMS ter elaborado Plano de Contratações Anual - PCA próprio com previsão da contratação do objeto do presente estudo, o referido Plano não foi publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas.

2.3 Tem-se por objetivo no presente certame: Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar no ano letivo 2026, com o devido Registro de Preços para assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública; assegurar tratamento isonômico e a justa competição; evitar contratações com sobrepreço, superfaturamento ou preços manifestamente inexequíveis; e incentivar a inovação e o desenvolvimento sustentável municipal.

2.4 Rege-se esta pretensão contratação pelos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, probidade administrativa, a igualdade entre os licitantes, o planejamento, a transparência, a eficácia, a segregação das funções, a motivação, a vinculação ao instrumento convocatório, o julgamento objetivo, a segurança jurídica, a razoabilidade, a competitividade, a proporcionalidade, a celeridade, a economicidade e o desenvolvimento nacional sustentável, nos termos do art. 5º da Lei n.º 14.133/2021, acrescidos da padronização, do parcelamento (quando viável e economicamente vantajoso) e o da responsabilidade fiscal.

2.5 A pretensão contratação será processada mediante PREGÃO ELETRÔNICO, por ser a modalidade preferencial em casos de possibilidade de indicação de padrões de desenvolvimento e qualidade, conforme estabelece o art. 29 da Lei nº 14.133/2021.

2.6 Ademais, será utilizado o procedimento do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, com objetivo de simplificar e agilizar o processo de aquisição de bens, evitando que a Administração realize sucessivas licitações para compras de um mesmo produto. Tendo em vista ainda, a necessidade de entregas parceladas para as unidades escolares que serão contempladas com os gêneros alimentícios para alimentação escolar, conforme previsão constante no art. 3º, II do Decreto nº 11.462/2023, além de minimizar os riscos de desabastecimento e redução de custos, com respeito disponibilidade orçamentária da secretaria.

2.7 O critério de julgamento utilizado será o de MENOR PREÇO POR ITEM, tendo em vista que o formato da contratação não demanda técnica especializada, visto se tratar da entrega de bens já produzidos, além de ser o critério recomendado pelos órgãos de controle a níveis federal, estadual e municipal, bem como possibilita maior competitividade, em razão da possibilidade de participação de um número maior de interessados.

2.8 O Registro de Preços para a contratação pretendida tem por finalidade suprir as demandas de alimentação diária em toda rede de ensino pública do município de Santana;

2.9 A contratação de empresa para fornecer gêneros alimentícios não perecíveis para alimentação se faz necessária, considerando a continuidade do ano letivo de 2026 sem qualquer risco de desabastecimento das unidades escolares, o que de fato já demanda um novo processo licitatório para o bom funcionamento e atendimentos aos alunos das Escolas, Creches e Anexos deste município, uma vez que, para o contínuo andamento das rotinas escolares a garantia de uma alimentação escolar saudável, nutritiva e suficiente representa um fator importantíssimo na busca por uma educação de qualidade aos estudantes de Santana. Para isso, tais objetos comuns precisam está disponíveis, conforme a demanda apresentada.

2.10 Em sendo o caso, fica vedada a contratação por este mesmo órgão de mais uma empresa para execução do mesmo objeto pretendido na presente contratação, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvada as disposições do artigo 49 da Lei nº 14.133/2021 e demais previsões juridicamente aceitáveis.

Subcontratação

2.11 Fica vedada a subcontratação do objeto da presente contratação, nos termos do art. 122, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, considerando que se trata de fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, atividade de natureza essencial, diretamente relacionada à segurança alimentar, à saúde dos alunos e à regularidade do calendário escolar.

2.12 A execução direta do objeto pela contratada mostra-se necessária e proporcional para assegurar o controle integral da cadeia de fornecimento, incluindo a origem dos produtos, o cumprimento das normas sanitárias e de vigilância alimentar, a rastreabilidade, a manutenção da qualidade e a observância rigorosa dos prazos e condições de entrega.

2.13 A admissão de subcontratação poderia comprometer a efetividade da fiscalização contratual, dificultar a identificação de responsabilidades e ampliar os riscos de fornecimento inadequado ou de descontinuidade no abastecimento das unidades escolares, circunstâncias incompatíveis com a natureza do objeto e com o interesse público envolvido.

2.14 Dessa forma, a vedação à subcontratação revela-se tecnicamente justificada, adequada e proporcional, não configurando restrição indevida à competitividade, mas medida necessária à garantia da qualidade, segurança e regularidade do fornecimento, em conformidade com o art. 122, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

Exigência de Amostras

2.15 Via de regra, não será exigida a apresentação de amostras para os itens objeto da presente contratação, uma vez que se tratam de gêneros alimentícios classificados como bens comuns, com características padronizadas e amplamente comercializadas no mercado, cujas especificações técnicas e requisitos de qualidade encontram-se objetivamente definidos no Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

2.16 A verificação da conformidade dos produtos dar-se-á, ordinariamente, no momento do recebimento provisório e definitivo, mediante conferência quantitativa e qualitativa, abrangendo, dentre outros aspectos, embalagem, rotulagem, validade, condições sanitárias e atendimento às especificações técnicas, facultando-se à Administração a recusa e a substituição dos itens em desconformidade, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

2.17 Excepcionalmente, e mediante justificativa técnica expressa, a Administração poderá solicitar a apresentação de amostras durante a fase do certame, exclusivamente para o saneamento de dúvidas quanto à qualidade, conformidade ou adequação do produto ofertado, bem como para subsidiar a análise da exequibilidade das propostas apresentadas, nos termos da legislação vigente.

2.18 A eventual solicitação de amostras observará os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, isonomia e competitividade, não se caracterizando como exigência prévia, regra geral ou condição automática de habilitação, devendo restringir-se aos itens estritamente necessários à adequada avaliação da proposta.

3. Descrição da solução

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO COM ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS E QUANTIDADES

3.1 Após todas as análises realizadas e explicitadas no ETP nº 161/2025 – DDA/SEME, pretende-se alcançar com a Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar no ano letivo 2026, em consonância com as normas para a execução do PNAE, conforme disposição legal constantes nos artigos 205 e 208, VII da Constituição Federal, na Lei nº 10.172/2001, Lei nº 11.947/2009, Lei nº 13.987/2020, na Lei Complementar nº 101/2000, na Lei Complementar nº 9.394/1996, na Medida Provisória nº 2.178-36/2001, nas Resoluções do FNDE /MEC/CD nº 23/2006, nº 32/2006, nº 2/2020, nº 6/2020 e nº 20/2020, e, e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

3.2 Com a futura contratação, a partir do que foi esboçado no referido ETP, tem-se como principal benefício a ser alcançado o acesso dos estudantes a uma alimentação saudável e balanceada, como forma de auxiliar no desenvolvimento físico e intelectual dos mesmos. Sendo importante destacar que a fase escolar é um período que exige muito das crianças e adolescentes, pois, além do crescimento, essa é uma fase em que o organismo deve naturalmente produzir mais vitaminas e armazenar mais nutrientes para toda a vida, além de potencialmente favorecer ao aluno um melhor desempenho escolar.

3.3 Com todo esse processo pretende-se atender a necessidade de oferecer reforço alimentar e nutricional aos educandos gratuitamente, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010/2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

3.4 Ademais, uma vez realizada a contratação, como resultados a serem obtidos, espera-se que, a medida em que a alimentação escolar for sendo disponibilizada, os(as) estudantes desenvolvam hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência no ambiente escolar e que reflitam fora dela também, contribuindo assim para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado, regionalizado e dentro de todos os parâmetros exigidos pelo PNAE.

3.5. Sendo assim, traçando um parâmetro macro temos que após todo o estudo realizado expomos as considerações abaixo, as quais respaldam e fornecem o impulsionamento necessário à continuidade do processo de contratação pretendido, conforme as especificações da demanda a seguir:

3.5.1 Considerando que a presente solicitação tem o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, oferecendo alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, sendo acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, por meio do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, pelo Tribunal de Contas da União - TCU, pela Controladoria Geral da União - CGU e pelo Ministério Público Federal.

3.5.2 Considerando que a rede pública de ensino de Santana atenderá o quantitativo estimado de mais de 11.000 alunos, conforme levantamento estimado do Censo Escolar, estando distribuídos nos atendimentos de Creche, Ensino Fundamental, AEE, Quilombolas e EJA. Sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino municipal de Santana - AP.

3.5.3 Considerando que a alimentação está relacionada ao aprendizado, sendo elementar para o desenvolvimento de práticas mais saudáveis de vida, já que influencia no crescimento e no desempenho cognitivo durante toda a idade escolar.

3.5.4 Considerando que para várias crianças em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é o único alimento que recebem ao longo do dia. Mesmo sabendo que o café da manhã é tido como a refeição mais importante do dia, muitas famílias simplesmente não têm como oferecer o desjejum em casa, e acabam enviando suas crianças à escola com o estômago completamente vazio. Essa realidade desalentadora reforça ainda mais a importância de a escola oferecer refeições mais saudáveis e nutritivas para as crianças. Assim, todos os esforços que permitam uma melhoria de qualidade da alimentação escolar distribuída aos alunos são essenciais e indispensáveis.

3.5.5 Considerando ainda que a Lei nº 13.987/2020, que altera a Lei nº 11.947/2009, autoriza, em caráter excepcional, durante o período de suspensão das aulas em razão de situação de emergência ou calamidade pública, a possível distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de educação básica.

3.6 Sendo assim, fica mais do que evidenciada a importância da realização do certame pretendido através do presente Termo, dentro das especificações técnicas mínimas e quantidades constantes no Anexo deste Termo.

3.7 A contratada deverá adotar medidas sustentáveis para quando do fornecimento dos gêneros alimentícios, além de atenderem as especificações técnicas mínimas e quantidades constantes no Anexo deste Termo.

3.8 Os gêneros alimentícios não perecíveis são aqueles que podem ser guardados por períodos longos e trazem menores dificuldades à conservação, porque podem ficar em temperatura ambiente.

3.9 Deverão ser fornecidos produtos de primeira qualidade e acondicionados de forma a manter as suas características originais.

3.10 Os produtos ofertados deverão atender no que lhes for aplicável, aos padrões exigidos nas seguintes normas: Resolução n.º 12/1978 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA; Portaria n.º 451/1997 – Ministério da Saúde/ANVISA; Portaria n.º 369/1997 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA; Resolução RDC n.º 175/2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e; demais Normativas do Departamento Nacional de Produção Mineral - DNPM.

3.11 Na embalagem deverá conter a identificação do produto, a marca do fabricante, o prazo de validade e o peso líquido, conforme Resolução CNNPA n.º 12/1978.

3.12 Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando-se como referência a data de fabricação ou lote, impressa na embalagem.

3.13 Havendo eventual divergência entre as especificações aqui descritas e as constantes no sistema utilizado para a licitação, deverão prevalecer as descrições deste Termo.

3.14 Não serão admitidas propostas em quantitativos inferiores ao máximo previsto no edital, de modo a evitar a descontinuidade no fornecimento do objeto, tendo em vista o interesse público por trás da licitação, vide art. 82, inciso IV da Lei nº 14.133/2021.

4. Modelo de execução do objeto

4.1 Os itens pretendidos neste Termo deverão ser entregues em até 72 (setenta e duas) horas, contados do recebimento da requisição da contratante, qual seja da ordem de compra, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência, ficando a cargo da empresa a responsabilidade pela guarda e armazenamento dos gêneros alimentícios a serem fornecidos.

4.2 Caso não seja possível a entrega no prazo estipulado no item anterior, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.3 A requisição dos alimentos ocorrerá por meio de “ORDEM DE COMPRA”, que deverá ser preenchida por servidor responsável ou comissão fiscalizadora.

4.4 A contratada deverá fornecer os produtos acondicionados em embalagens próprias, sem qualquer violação ou danificação, em perfeitas condições de consumo, constando: data, validade, volume, descrição e demais informações necessárias à caracterização e identificação das condições do objeto.

4.5 A Empresa deverá fazer a entrega do objeto, em perfeitas condições de consumo, no Departamento de Armazenamento e Distribuição de Alimentos – DADA/SEME, localizado na Avenida Santana, nº 2975, Paraíso, Santana – AP, CEP 68928-060, acompanhados das respectivas cautelas de entrega, em dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, conforme comunicação prévia, correndo por conta do fornecedor todas as despesas necessárias de transporte, tais como frete, seguros, etc., inclusive carga e descarga.

4.6 O objeto será recebido de acordo com as quantidades, características, especificações e condições estabelecidas no presente Termo de Referência.

4.7 No ato da entrega, a contratada deverá apresentar, preferencialmente, em duas vias, a Cautela de Entrega de Produtos, impressa em papel timbrado, sem emendas e/ou rasuras, contendo a descrição, quantidades, valor unitário e valor total dos produtos entregues, bem como o dia, hora, nome e assinatura do responsável pelo preenchimento, pela entrega e pelo recebimento dos produtos.

4.8 O recebimento consistirá na comparação das características e especificações do objeto e de sua Nota Fiscal/Fatura com o constante neste Termo.

4.9 Os alimentos serão rejeitados no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação, à custa da contratada e sem prejuízo da aplicação de penalidades.

4.10 Em conformidade com o artigo 140 da Lei n.º 14.133/2021, o objeto deste Termo será recebido, da seguinte forma:

a) Provisoriamente: pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior para análise da conformidade do objeto com suas especificações e quantidades;

b) Definitivamente: por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

4.11 Considerar-se-á como data efetiva de entrega aquela aposta no Relatório Técnico emitido pelo servidor ou comissão fiscalizadora responsável, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

4.12 No caso de constatação de não conformidade, a data efetiva da entrega será a da regularização total da(s) pendência(s).

4.13 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 7 (sete) dias úteis, a contar do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante relatório técnico detalhado.

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

4.15 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 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que couber à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

4.16 O prazo para a solução, pela contratada, 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.

4.17 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e nem ético-profissional da contratada pelos prejuízos resultantes da inobservância das obrigações assumidas.

4.18 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

4.19 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados, preferencialmente, em caminhão “tipo baú” específico para este fim, devendo ser previamente higienizado e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica nos alimentos.

4.20 Os gêneros de características congelados ou resfriados deverão ser, preferencialmente, transportados em caminhão “tipo baú” refrigerado, de modo a conservar a temperatura e qualidade dos alimentos até o ato da entrega.

4.21 Os entregadores deverão estar, preferencialmente, devidamente identificados com o nome da empresa contratada, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, touca ou boné), com hábitos de higiene satisfatórios, conforme boas práticas, possuindo boa conduta e bom relacionamento no local da entrega.

4.22 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, observado o disposto no art. 105 da Lei N.º 14.133/2021.

5. Modelo de gestão do contrato

5.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei n.º 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila, conforme Art. 115, §5º da Lei n.º 14.133/2021.

5.3 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, ou comissão fiscalizadora devidamente instituída pela autoridade competente, segundo o caput do Art. 117, Lei n.º 14.133/2021.

5.3.1 Nos termos do art. 117 da Lei n.º 14.133/2021, tão logo o contrato seja firmado, será designado representante, ou comissão, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos objetos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

5.3.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do agente público designado pela Administração deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

5.3.3 O agente público responsável pela fiscalização anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, podendo ser auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

5.3.4 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei n.º 14.133/2021.

5.3.5 Durante o período de fornecimento do objeto, a empresa poderá manter preposto, aceito pela Administração contratante, para representá-la sempre que for necessário.

5.4 A contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Art. 119, Lei n.º 14.133/2021).

5.5 A contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela contratante.

5.6 Somente a contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

5.6.1 A inadimplência da contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

5.7 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada deve ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 05/2017, Art. 44, §2º).

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

5.9 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação de todos os termos inerentes a relação oficializada entre Contratada e contratante.

5.10 Antes do pagamento da Nota Fiscal ou da Fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

5.11 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais, Estaduais e Municipais, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e Certificado de Regularidade do FGTS (emitida pela Caixa Econômica Federal), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6. Metodologia para aquisição do objeto

6.1 A contratação do objeto deste Termo dar-se-á através de procedimento licitatório na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com modo de disputa ABERTO E FECHADO, regendo-se pela Lei n.º 14.133/2021.

6.2 Será utilizado o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, em virtude de se tratar de objeto cuja aquisição apresenta a necessidade de entrega parcelada e para atendimento de várias escolas, creches e anexos, tanto da área urbana quanto rural, com execução de acordo com as quantidades previstas durante a validade da Ata de Registro de Preço, conforme disponibilidade orçamentária e a necessidade da Administração.

6.2.1 Por se realizar com Sistema de Registro de Preços, conforme regras estabelecidas em Edital, o presente objeto não caracterizará contratação obrigatória pela Administração, sendo possível, em substituição ao presente procedimento, a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, mediante justificativa razoável;

6.3 A presente Licitação será do Tipo MENOR PREÇO, e a forma de adjudicação será POR ITEM, conforme Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União – TCU.

6.4 Justifica-se que para a presente contratação não serão estabelecidas cotas reservadas à ME e EPP, em função de problemas operacionais quanto a entrega de alguns produtos em contratações anteriores de mesma natureza, o que gerou prejuízos ao desempenho de atividades em unidades escolares vinculadas a SEME/PMS, além da necessidade súbita de improviso no cumprimento do cardápio de alimentação escolar elaborado pelo DDA/SEME, o qual embora não seja imutável, as unidades escolares utilizam como referencial para seus planejamentos quanto ao fornecimento diário de merenda escolar, onde a ausência de qualquer item pode resultar em prejuízo ao desempenho das rotinas diárias dentro da escola. Portanto, por se tratar de demanda extremamente essencial a continuidade da prestação dos serviços educacionais neste município, a administração pública não pode correr tal risco novamente.

6.5 Para a presente contratação permite-se a participação de consórcios e cooperativas, desde que sejam devidamente reconhecidas e credenciadas como empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios, bem como preencherem os critérios estabelecidos no tópico a seguir.

7. Forma e critério seleção do fornecedor

7.1 O objeto a ser contratado é caracterizado como bens comuns de que trata o art. 6º, XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021 e o artigo 16 do Decreto Municipal nº 2.289/2022-PMS, o qual regulamenta no município de Santana-AP a referida Lei Federal, haja vista que os padrões de desempenho, qualidade e todas as características gerais e específicas dos produtos são as usuais do mercado e passíveis de descrições sucintas, podendo, portanto, ser realizado Registro de Preços através por meio de Pregão Eletrônico.

7.2 O objeto a ser contratado destina-se a formar Ata de Registro de Preços/Contrato, para o período de 12 meses. Sendo possível a prorrogação dos mesmos, conforme os preceitos legalmente previstos na legislação vigente pertinentes a demanda.

7.3 A contratação irá trazer benefícios diretos ao alunado das escolas públicas e resultarão na continuidade das atribuições dos Recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

7.4 A contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar exige o cumprimento de requisitos técnicos, operacionais e legais que garantam a entrega de produtos de qualidade, adequados às necessidades nutricionais dos estudantes e às especificações estabelecidas pela Administração Pública. O Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa embasar o processo licitatório, assegurando que todos os critérios sejam atendidos para garantir a eficiência, segurança e economicidade da contratação.

7.5 Dos requisitos técnicos:

7.5.1 A contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar exige o cumprimento de requisitos técnicos, operacionais e legais que garantam a entrega de produtos de qualidade, adequados às necessidades nutricionais dos estudantes e às especificações estabelecidas pela Administração Pública. O Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa embasar o processo licitatório, assegurando que todos os critérios sejam atendidos para garantir a eficiência, segurança e economicidade da contratação.

7.5.2 A empresa contratada deve fornecer gêneros alimentícios que atendam aos requisitos nutricionais exigidos pelas normativas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outras regulamentações pertinentes à alimentação escolar. A seleção dos produtos deve garantir uma alimentação balanceada, com variedade de nutrientes essenciais para o desenvolvimento saudável dos alunos.

7.5.3 Todos os produtos fornecidos devem estar em conformidade com as normas de segurança alimentar, especialmente as que regulam a produção, transporte e armazenamento de gêneros alimentícios. A empresa contratada, sendo o caso, deverá comprovar com documentos, as boas práticas de fabricação, armazenamento, transporte e de conformidade sanitária, garantindo que os produtos não representem risco à saúde dos alunos.

7.5.4 A alimentação fornecida será adequada ao perfil dos alunos, levando em consideração as preferências alimentares locais, além de eventuais restrições alimentares (como intolerâncias alimentares, alergias ou necessidades dietéticas especiais). A empresa para o fornecimento de produtos dessa natureza deverão garantir, quando solicitado, a qualidade nutricional de seus produtos, para que diferentes preferências e necessidades nutricionais sejam atendidas.

7.5.5 A empresa contratada deve comprovar a capacidade de fornecer os gêneros alimentícios de maneira contínua e regular, de acordo com a demanda estabelecida pela Administração. Isso inclui a entrega pontual dos produtos, respeitando as quantidades e os prazos definidos no contrato, garantindo o abastecimento ininterrupto durante o período de vigência da contratação.

7.6 Dos requisitos operacionais e logísticos

7.6.1 A empresa deve possuir infraestrutura adequada para o armazenamento e transporte dos gêneros alimentícios, respeitando as condições exigidas para a manutenção da qualidade dos produtos, como temperatura controlada para alimentos perecíveis. O transporte deve ser realizado de forma eficiente, evitando danos e contaminação dos produtos durante o trajeto.

7.6.2 A entrega dos produtos deverá ser realizada dentro dos prazos estipulados, com flexibilidade para atender a variações nas quantidades requisitadas, conforme a demanda da escola ou do município. A empresa contratada deverá assegurar que os produtos cheguem em perfeitas condições, com a embalagem adequada e devidamente rotulada, conforme as exigências sanitárias e da própria contratante.

7.6.3 A empresa deverá manter rigorosos processos de controle de qualidade, garantindo que todos os produtos entregues atendam às especificações estabelecidas no contrato e no edital. A Administração Pública poderá realizar fiscalizações periódicas para verificar a conformidade dos produtos e os procedimentos de entrega.

7.7 Dos requisitos econômicos e orçamentários

7.7.1 O fornecimento de gêneros alimentícios está compatível com o orçamento disponível para a contratação, garantindo que o valor proposto para os produtos respeite os limites financeiros definidos pela Administração Pública. A empresa deverá apresentar propostas que atendam ao equilíbrio entre custo e qualidade, respeitando a necessidade de economicidade.

7.7.2 A contratação deve possibilitar a obtenção de preços vantajosos para a Administração, sem comprometer a qualidade dos produtos. A empresa contratada deverá oferecer condições de pagamento que sejam compatíveis com as práticas usuais do setor público, respeitando os prazos estabelecidos no contrato.

7.8 Dos requisitos legais e contratuais

7.8.1 A contratação deve observar todas as disposições legais aplicáveis, incluindo a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 2.289/2022, as quais regulam as licitações e contratos administrativos a nível Federal e no município de Santana-AP, respectivamente. Sendo que no momento oportuno, a empresa contratada deverá comprovar a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, apresentando documentos como certidões negativas e outros comprovantes exigidos por lei.

7.8.2 A empresa contratada deverá cumprir integralmente as obrigações estabelecidas no contrato, incluindo o fornecimento adequado dos gêneros alimentícios, conforme as especificações acordadas. O descumprimento das obrigações poderá implicar em penalidades, como multas e até rescisão contratual.

7.9 Dos requisitos de sustentabilidade e responsabilidade social

7.9.1 A empresa deverá adotar práticas sustentáveis no fornecimento dos gêneros alimentícios, como o uso preferencial de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, além de promover o uso de ingredientes provenientes de fontes responsáveis. O cumprimento de práticas ambientais responsáveis será um critério importante na seleção do fornecedor.

7.9.2 A empresa contratada deve garantir que seus fornecedores e colaboradores respeitem as normas trabalhistas e de segurança, promovendo boas condições de trabalho e o cumprimento dos direitos dos trabalhadores envolvidos na produção, armazenamento e transporte dos gêneros alimentícios.

7.10 O licitante vencedor deverá comprovar, após a etapa competitiva, que está em situação regular em relação a todas as condições de habilitação para contratação com a Administração Pública, através de todas Certidões Negativas de Débitos, referentes à habilitação Jurídica, Técnica, Fiscal, Social e Trabalhista e Econômico-Financeira, mediante apresentação de documentos dispostos no Edital.

7.11 Na análise dos documentos de habilitação, poderão ser sanados erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.12 Os documentos referidos no Edital poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

7.13 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

7.14 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

7.15 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados de capacidade técnica, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

7.16 A exigência disposta no subitem anterior se faz somente ao licitante vencedor, vedada a comprovação de habilitação dos demais classificados, enquanto não considerados como a melhor proposta, em caso de desclassificação de licitantes mais bem colocados, salvo quando a etapa de habilitação for realizada antes da etapa competitiva.

7.17 Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido no edital.

7.18 Os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e social, bem como os de habilitação econômico-financeira poderão ser parcial ou totalmente substituídos por certificado de registro cadastral ou certificado de pré-qualificação, nos documentos abrangidos por esses procedimentos especiais.

7.19 Em havendo a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas por meio de documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre, ressalvado se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

7.20 O desatendimento de exigências meramente formais, entendidas como aquelas que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta, não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo e deverá ser sanado mediante diligência determinada pelo agente de contratação.

7.21 São admitidas diligências relacionadas à entrega de documentos para complementação de informações dos documentos já apresentados, atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento ou ateste de condição de habilitação preexistente à abertura da sessão pública.

7.22 O licitante vencedor deverá manter as condições de habilitação acima descritas durante todo o prazo de vigência da contratação, quando de sua ocorrência.

8. Órgão gerenciador

8.1 A Secretaria Municipal de Educação – SEME exercerá o papel de órgão gerenciador do Sistema de Registro de Preços;

8.2 Será admitida a adesão de órgãos não participantes, limitados até 50% dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, conforme art. 86, § 4º da Lei 14.133/2021.

9. Da realização de audiência pública

DA REALIZAÇÃO DE AUDIÊNCIA PÚBLICA OU DE CONSULTA PRÉVIA

9.1 O art. 21 da Lei 14.133/21 dispõe sobre a realização de audiência pública ou de consulta prévia sobre licitação que deseja realizar, as quais não se fazem necessárias na presente demanda, tendo em vista a simplicidade do objeto e a definição clara e precisa dos seus contornos e forma de aquisição dispostas no ETP n.º 01/2024 – DADA/SEME, neste Termo de Referência e no Edital.

10. Da validade da Ata de Registro de Preços

10.1 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar de sua publicação. Sendo possível a prorrogação da mesma, inclusive com renovação dos quantitativos inicialmente registrados, mediante comprovação da vantajosidade de preço registrado, nos termos do art. 84 da Lei n.º 14.133/2021.

10.2 A Ata de Registro de Preços estará vigente até que se tenha consumido todo o quantitativo registrado, tanto o saldo do gerenciador, e(ou) participantes, quanto o saldo disponibilizado para as adesões, ou até o termo final do prazo de sua validade, prevalecendo o que ocorrer primeiro;

10.3 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, mediante justificativa;

10.4 Enquanto vigente a Ata de Registro de Preços, aos órgãos participantes não será permitido participar de outras Atas com o mesmo objeto, salvo no caso de ter registrado um quantitativo inferior ao previsto em Edital, conforme determina o art. 82, VIII, da Lei n.º 14.133/2021;

10.5 Os preços registrados não obrigam a Administração a contratar. Contudo, em optando por realizar a contratação, a unidade mínima de cotação será de um item por ordem de compra.

10.6. Em ocorrendo uma das hipóteses previstas no artigo 28, do Decreto nº 11462/2023, haverá o cancelamento do registro do fornecedor.

10.7. Em ocorrendo uma das hipóteses previstas no artigo 29, do Decreto nº 11462/2023, haverá o cancelamento dos preços registrados.

11. Da revisão e cancelamentos dos preços

DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 82, VI, da Lei n.º 14.133/2021;

11.2 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução ou acréscimo daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo a Contratada requerer a revisão dos valores junto a Contratante para que as negociações necessárias possam ser realizadas;

11.3 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Contratante poderá convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado ou; liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, caso frustrada a negociação ou; convocar os demais fornecedores registrados visando promover igual oportunidade de negociação, observada a ordem de registro e classificação.

12. Recursos orçamentários

12.1 Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, para futuras e eventuais contratações é dispensável a informação de dotação orçamentária para a cobertura da despesa, devendo ser informada somente quando da formalização do contrato ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 17 do Decreto n.º 11.462/2023, bem como o art. 12 do Decreto Estadual nº 1.716/2023, os quais regulamentam o Sistema de Registro de Preços em âmbito Federal e no estado do Amapá;

12.2 As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo correrão à conta dos recursos específicos do órgão gerenciador, cuja Fonte, Programa, Ação e Elementos de Despesas constarão nos respectivos contratos e notas de empenho, quando da efetiva contratação, observado as condições estabelecidas no processo licitatório.

13. Da proposta

13.1 O licitante deverá enviar a proposta, contendo nome da empresa, número do processo, número do Pregão Eletrônico, objeto, número do item/lote correspondente ao edital, descrição do produto conforme Termo de Referência, apresentação, marca, fabricante, unidade de referência, preço unitário, preço total, quantidade, dados bancários, dados do representante e data;

13.2 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;

13.3 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;

13.4 Serão desclassificadas as propostas que:

a) Contiverem vícios insanáveis, sendo assim considerados aqueles não passíveis de correção por meio da realização de diligências sem alterar substancialmente a proposta ou o seu conteúdo;

b) Não obedecerem às especificações técnicas indicadas no Edital;

c) Apresentarem preços inexequíveis, sendo possibilitada, antes da desclassificação, a possibilidade de comprovação da sua exequibilidade pela licitante;

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

e) Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável;

13.5 São considerados vícios sanáveis os que não possuam natureza material e de mérito que ocasionem prejuízo a lisura do certame;

13.6 A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada, procedendo-se à análise das demais, segundo critério de classificação, em caso de desclassificação da proposta anteriormente mais bem classificada.

13.7 Para a presente contratação não há a possibilidade de propositura de preços diferentes.

14. Termo de contrato

14.1 A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade de cada órgão participante deste certame, poderá ser formalizada por intermédio de Instrumento Contratual ou outro Instrumento equivalente e ocorrerá no momento em que surgir a necessidade da aquisição, bem como quando conveniente e oportuno à Administração Contratante, devendo, como condição para a assinatura, comprovar a manutenção das condições de habilitação.

14.2 A convocação da empresa adjudicada para a assinatura do instrumento contratual correspondente e retirada da respectiva Nota de Empenho deverá ser atendida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito de fornecimento do objeto ou prestação do serviço. Este prazo poderá ser prorrogável 01 (uma) única vez, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

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

14.4 Se o fornecedor convocado não assinar o Instrumento Contratual, não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente, poderão ser convocados os demais fornecedores que tiverem aceitado fornecer os bens com preços iguais aos do licitante vencedor dispostos no Cadastro Reserva, na sequência da classificação, sem prejuízo das penalidades administrativas cabíveis.

14.5 A recusa injustificada em receber a Nota de Empenho e assinar o Contrato ou seu substituto implicará na inexecução total do compromisso assumido, sujeitando a empresa à aplicação das sanções legalmente estabelecidas.

14.6 Para que seja legalmente admitida a assinatura do contrato ou outro instrumento hábil, a Administração deverá realizar a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários.

14.7 Os contratos e seus aditamentos terão forma escrita e serão juntados ao processo que tiver dado origem à contratação, divulgados e mantidos à disposição do público em sítio eletrônico oficial, se aplicável.

14.8 Será admitida a manutenção em sigilo de contratos e de termos aditivos quando imprescindível à segurança da sociedade e de Santana, nos termos da Lei de Acesso à Informação e da Lei Geral de Proteção dos Dados (LGPD).

14.9 A entrega da respectiva Nota de Empenho ficará diretamente condicionada ao ato formal de assinatura do respectivo contrato.

14.10 Não serão admitidos recursos, protestos, representações, ressalvas ou outra forma de discordância ou inconformismo a quaisquer tópicos do Contrato que guardem absoluta conformidade com sua minuta, em expressão e substância.

14.11 Ao retirar a Nota de Empenho e assinar o instrumento contratual ou seu substituto, a empresa adjudicada obriga-se a entregar os bens, conforme especificações e condições contidas neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos, bem como na proposta apresentada. Prevalecendo-se, no caso de divergência, as especificações e condições dispostas neste Termo de Referência.

14.12 A contratação tem prazo de vigência de até 12 (doze) meses, contados da data de publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Estado, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, sendo o prazo de execução prorrogável na forma do art. 107 da Lei n.º 14.133/2021.

14.13 O Contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

15. Forma de pagamento

15.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após o regular fornecimento do objeto (precedido da respectiva Ordem de Compra), mediante o processamento normal de liquidação e liberação dos recursos financeiros pela Coordenadoria de Orçamento e Finanças – COF/SEME.

15.2 É condição para o processamento do pagamento a apresentação por parte da empresa da(s) Nota(s) Fiscal (is)/Fatura(s) referente(s) ao(s) objeto(s) regularmente fornecido(s), acompanhado(s) dos documentos de habilitação perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, INSS, FGTS e Justiça do Trabalho (CNDT), junto à Administração Contratante, para sua devida certificação, conforme disposto no art.92, inciso XVI da Lei N.º 14.133/2021.

15.3 A cada pagamento ao fornecedor, a Administração Contratante, preferencialmente, realizará consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

a) Constatando-se situação de irregularidade do fornecedor contratado, deve-se providenciar a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o fornecedor regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;

b) O prazo acima poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério da Administração;

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

d) Persistindo a irregularidade, a Administração deverá adotar as medidas necessárias à rescisão dos Contratos em execução, nos autos do Processo Administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa;

e) Havendo o efetivo fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize sua situação junto a Contratante;

f) Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do órgão, não será rescindido o contrato em execução com empresa ou profissional que estiver irregular nos termos acima.

15.4 O pagamento será creditado em favor da Contratada, através de ordem bancária, na entidade bancária indicada na proposta, cabendo ao interessado informar com clareza o nome do banco, assim como os números da respectiva agência e da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

15.5 Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

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

15.7 A Administração reserva-se ao direito de descontar da(s) Nota(s) Fiscal (is)/Fatura(s) a serem pagas, qualquer débito existente da empresa em consequência de penalidade aplicada durante o fornecimento do objeto, bem como as taxas e impostos pertinentes.

15.8 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isto gere direito ao pleito de reajustamento ou correção monetária do valor inicial.

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

15.9.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

16. Obrigações da contratada

16.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

16.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

16.3 Responsabilizar-se pela guarda e armazenamento dos gêneros alimentícios, sem ônus para a Administração contratante, até a sua entrega definitiva.

16.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990).

16.5 Repor ou substituir, às suas expensas, o produto com avarias ou defeitos, ou que não correspondam com o solicitado neste Termo de Referência, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente.

16.6 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

16.7 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

16.8 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

16.9 Recolher todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre a aquisição do objeto e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Administração.

16.10 Assumir todas as despesas decorrentes do transporte dos materiais inclusive carga e descarga, até o local indicado neste Termo.

16.11 Assegurar à Administração o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os materiais que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades pactuadas.

16.12 Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Administração contratante.

16.13 Proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais disponibilizados em razão da licitação ou da contratação, inclusive nos meios digitais, atuando da seguinte forma:

a) a coleta de dados pessoais indispensáveis à própria realização do procedimento licitatório ou da contratação só poderão ser utilizados na execução dos objetos especificados neste Termo de Referência, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins;

b) os sistemas, que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados, seguem um conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas que regulamentam a utilização da Tecnologia de Informação e Comunicação;

c) os dados obtidos serão armazenados em um banco de dados seguro da SEME, mantido em território nacional, sendo vedado o compartilhamento desses dados com terceiros;

d) Não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, será providenciado o seu descarte de forma segura.

16.14 Declarar que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se comprometer a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados em virtude da contratação.

16.15 Cumprir estritamente os ditames estabelecidos pela Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), mediante a adoção de política de proteção de dados.

16.16 Dar conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas a respeito de dados pessoais, instruindo-os quanto ao tratamento de dados nos ditames da Lei nº 13.709/2018.

16.17 Guardar absoluto sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual, por até 10 (dez) anos contados após o encerramento do vínculo contratual com a Administração.

16.18 Manter contato formal com a Contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, para que esta possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

16.19 Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência do objeto fornecido.

16.20 Responsabilizar-se por todas as obrigações dispostas na Lei nº 14.133/21.

16.21 Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Administração ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a entrega do objeto, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

16.22 Assumir a responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do Processo Licitatório e da execução do contrato.

16.23 A inadimplência da empresa, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração contratante, nem poderá onerar os materiais objeto deste Termo, razão pela qual a Empresa renuncia a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a contratante.

16.24 Em caso de licitante que possui sede fora do território brasileiro é obrigatória a nomeação de procurador residente e domiciliado no Brasil, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

17. Obrigações da contratante

17.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

17.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

17.3 Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

17.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado.

17.5 Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

17.6 Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações exigidas.

17.7 Permitir livre acesso dos empregados da empresa às suas dependências para a entrega do objeto a ser fornecido, desde que cumpridas todas as exigências cabíveis.

17.8 Proporcionar as facilidades necessárias para que a contratada possa fornecer o objeto deste Termo dentro das normas estabelecidas.

17.9 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante da empresa.

17.10 Proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais disponibilizados em razão da licitação ou da contratação, inclusive nos meios digitais, atuando da seguinte forma:

a) a coleta de dados pessoais indispensáveis à própria realização do procedimento licitatório ou da contratação só poderão ser utilizados na execução dos objetos especificados neste Termo de Referência, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins;

b) os sistemas, que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados, seguem um conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas que regulamentam a utilização da Tecnologia de Informação e Comunicação;

c) os dados obtidos serão armazenados em um banco de dados seguro da SEME, mantido em território nacional, sendo vedado o compartilhamento desses dados com terceiros;

d) Não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, será providenciado o seu descarte de forma segura.

17.11 É vedada a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

17.12 Representar à Agência Nacional de Proteção de Dados (ANPD) a respeito do descumprimento da Contratada às disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), para a devida aplicação de sanções administrativas dispostas no art. 52 da Lei nº 13.709/2018.

17.13 Manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse de informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

17.14 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

18. Sanções administrativas

18.1 Estará sujeita às penalidades administrativas previstas na Lei n.º 14.133/2021 a licitante e/ou contratada que:

a) convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, não aceitar ou retirar a nota de empenho;

b) deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;

c) deixar de executar total ou parcialmente, qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

d) ensejar o retardamento da execução do objeto;

e) não mantiver a proposta;

f) falhar ou fraudar na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo;

h) fizer declaração falsa;

i) cometer fraude fiscal;

j) não cumprir ou cumprir irregularmente as normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos, quando os pedidos de prorrogação e/ou modificação não forem acatados pela Administração;

k) desprezar as determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar o contrato ou por autoridade superior;

l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

18.2 A licitante e/ou contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo das demais cominações legais, às seguintes sanções:

a) advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

b) multa moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado na execução do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente;

c) multa compensatória de até 15% (quinze por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total do objeto e pela recusa em retirar a Nota de Empenho, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente, e sem prejuízo da aplicação de outras sanções legalmente previstas;

d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

e) impedimento de licitar e contratar com o Município de Santana com o consequente descredenciamento do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Santana, pelo prazo de até 03 (três) anos;

f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, quando a infração justificar a sua imposição;

18.3 Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade conforme proposta dos órgãos de controle.

18.3.1 A sanção de advertência será aplicada quando a licitante der causa à inexecução parcial do contrato e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

18.3.2 A sanção de multa poderá ser aplicada em quaisquer hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/21 e ensejará na possibilidade de defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias contados de sua intimação;

18.3.3 A sanção de impedimento de licitar e contratar com o Município de Santana será aplicada quando a licitante der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; der causa à inexecução total do contrato; deixar de entregar a documentação exigida para o certame; não mantiver a proposta; não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ou ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado, e não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

18.3.4 A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada quando a licitante apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato; fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude; praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação; praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 e, também, nas hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando a gravidade da conduta justificar a sua imposição;

18.4 As sanções de advertência, de impedimento de licitar e contratar com a Administração, e de declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração poderão ser aplicadas à contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.5 A sanção de declaração de inidoneidade será de competência do representante legal da SEME.

18.6 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração a contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

18.7 A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar com a Administração e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou a Contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

18.8 A aplicação das sanções administrativas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

- 18.9 Em atenção ao princípio da proporcionalidade, na estipulação das sanções, a autoridade competente, deverá considerar a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas, bem como alicerçar-se na análise jurídica prévia realizada, nos termos do art. 156, par. 6º da Lei n.º 14.133/2021.
- 18.10 As situações dispostas no art. 137 da Lei n.º 14.133/21 poderão ensejar, a critério da Administração, a rescisão unilateral do contrato.
- 18.11 Prescreve em 05 (cinco) anos, a contar da ciência da infração, a possibilidade de aplicação de sanções pela Administração.
- 18.12 Os atos previstos como infrações administrativas nas Leis n.º 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846 (Lei Anticorrupção) serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e a autoridade competente definidos na Lei Anticorrupção.
- 18.13 É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade mediante a reparação integral do dano causado à Administração Pública, o pagamento da multa indicada, o transcurso do prazo mínimo de 01 (um) ano da aplicação da penalidade (no caso de impedimento de licitar e contratar) ou de 03 (três) anos da aplicação da penalidade (no caso de declaração de inidoneidade), o cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo e a realização de análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento destes requisitos.
- 18.14 Em caso de descumprimento das disposições dispostas na Lei n.º 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados) será remetida representação à Agência Nacional de Proteção de Dados (ANPD), que poderá aplicar as sanções administrativas dispostas no art. 52 da respectiva Lei.

19. Estimativa de custos

19.1 A estimativa de custo com a contratação pretendida é no valor global de R\$ 17.212.183,50 (Dezessete milhões, duzentos e doze mil, cento e oitenta e três reais e cinquenta centavos), conforme levantamento de preços realizados ao longo do planejamento da presente contratação, que indicou a média dos preços praticados entre os fornecedores locais do ramo, os constantes no Banco de Preços e contratações semelhantes feitas pela Administração Pública.

20. Informações complementares

- 20.1 A execução dos trabalhos previstos neste ato não implicam em qualquer relação de emprego o vínculo trabalhista;
- 20.2 O certame licitatório relativo a presente demanda será de encargo do agente de contratação designado pela Subsecretaria de Central de Licitações da Secretaria Municipal de Administração – SCL/SEMA. O mesmo terá tal encargo findado quando da homologação do certame, nos termos do art. 8º da Lei n.º 14.133/2021.
- 20.3 Nos termos do art. 164 da Lei n.º 14.133/2021, são permitidos esclarecimentos acerca do certame, estes devem ser solicitados a Secretaria Municipal de Educação – SEME, ficando definido o Foro da Comarca de Santana – AP, para dirimir quaisquer dúvidas surgidas em decorrência do cumprimento da licitação e contrato.

21. Detalhamento dos itens e quantitativos

ANEXO - Detalhamento dos itens e quantitativos dos gêneros alimentícios

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO COM ESPECIFICAÇÕES	UND	QTD
001	AÇÚCAR. De primeira qualidade, triturado, na cor branca, sacarose de cana de açúcar. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	9.000

002	<p>AÇAFRÃO. De primeira qualidade, Açafrão em pó, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 40g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	5.000
003	<p>COMINHO. De primeira qualidade. Condimento cominho moído, em pó, 100% puro. Embalagem contendo 100 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	5.000
004	<p>COLORÍFICO (COLORAU). De primeira qualidade. Condimento colorau, urucum em pó, 100% puro, zero sal. Embalagem contendo 100 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	4.000
005	<p>EXTRATO DE TOMATE. De primeira qualidade. Tomate, açúcar e sal, isento de glúten e de corantes artificiais. Embalagem contendo aproximadamente 190 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.</p>	COPO	11.000
006	<p>TEMPERO TIPO CURRY. De primeira qualidade, em pó, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 50g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	3.000
007	<p>ALECRIM DESIDRATADO. De primeira qualidade, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 6g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.</p>	PCT	3.000
008	<p>SALSA DESIDRATADA. De primeira qualidade, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 10g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.</p>	PCT	3.000

009	<p>ORÉGANO DESIDRATADO. De primeira qualidade isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 10g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.</p>	PCT	3.000
010	<p>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1. De primeira qualidade, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofos. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	30.000
011	<p>ARROZ BRANCO, TIPO 1. De primeira qualidade, polido, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofos. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	7.000
012	<p>AZEITE DE DENDÊ. De primeira qualidade. Óleo extraído do dendê, aspecto límpido, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. Embalagem contendo 200 ml, plástica atóxica (tipo garrafa pet), limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	GRF	5.000
013	<p>ERVILHA EM CONSERVA. De primeira qualidade, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. embalagem contendo peso drenado de aproximadamente 170 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.</p>	COPO	5.000
014	<p>MILHO EM CONSERVA. De primeira qualidade, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. embalagem contendo peso drenado de aproximadamente 170 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.</p>	COPO	5.000
015	<p>AVEIA EM FLOCOS. De primeira qualidade. Aveia em flocos, rica em fibras, 100% natural. Embalagem contendo aproximadamente 170g. limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material</p>	CX	10.000

	estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
016	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. De primeira qualidade. Embalagem contendo aproximadamente 350 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	10.000
017	BISCOITO TIPO MAISENA OU MARIA. De primeira qualidade. Embalagem contendo aproximadamente 350 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	10.000
018	CAFÉ EM PÓ. De primeira qualidade. Café torrado e moído, 100% café. Embalagem a vácuo, tipo tijolinho contendo 250 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Possuir, preferencialmente, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café – ABIC e Registro obrigatório nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios, bem como, alternativamente, com qualidade atestada através de laudos emitidos por laboratórios credenciados em órgãos oficiais competentes. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Pilão, Melitta, Baggio e Maratá.	PCT	10.000
019	CANJICA DE MILHO BRANCA TIPO 1. De primeira qualidade. Canjica misturada, despelculada, branca. Embalagem contendo 500 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	7.000
020	COCO RALADO. De primeira qualidade. Coco ralado, desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar. Embalagem contendo 50g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	14.000
021	FARINHA DE MILHO (FUBÁ). De primeira qualidade. Farinha de milho flocada, isenta de glúten, enriquecida com ferro e ácido fólico, cor amarelo, sem corantes artificiais. Embalagem contendo 500 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 11 (onze) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Yoki e Kisabor	PCT	7.000

022	FARINHA DE TRIGO. De primeira qualidade. Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 10 (dez) meses a contar da entrega.	KG	7.000
023	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA. De primeira qualidade. Farinha de tapioca granulada, tipo 1, sem glúten. Embalagem contendo 200 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	10.000
024	FEIJÃO PRETO TIPO 1. De primeira qualidade. Feijão preto comum, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.	KG	6.000
025	FEIJÃO RAJADO, tipo carioquinha. De primeira qualidade. Feijão carioca comum, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Gama Lopes, Dona Dê e Kicaldo	KG	16.000
026	FEIJÃO DA COLÔNIA ou FRADINHO. De primeira qualidade. Feijão da colônia ou fradinho, caupi, classe branco, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Gama Lopes, Dona Dê e Kicaldo	KG	5.000
027	LEITE DE COCO. De primeira qualidade. Produto obtido do coco, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Embalagem contendo 200ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.	GRF	8.000
028	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL. De primeira qualidade. Leite integral, sem adição de açúcar. Embalagem contendo 200g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando	PCT	50.000

	cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.		
029	CREME DE LEITE . De primeira qualidade. Creme de Leite Pasteurizado, elaborado a partir da extração do creme integral de leite bovino, com viscosidade apropriada e textura lisa e uniforme, de cor branca ligeiramente amarelada, contendo entre 10-19% de gordura; Embalagem contendo aproximadamente 200g, caixas compostas por aproximadamente 75% de papel, 20% de plástico e 5% de alumínio, fechadas hermeticamente, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	CAIXA	6.000
030	MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA. De primeira qualidade. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	50.000
031	MACARRÃO TIPO PARAFUSO. De primeira qualidade. Macarrão de sêmola com ovos. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	15.000
032	ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA. De primeira qualidade. Óleo originário de soja, puro, refinado. Embalagem contendo 900ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	GRF	8.000
033	PEIXE ENLATADO (Sardinha). De primeira qualidade. Sardinhas com óleo comestível. Embalagem contendo 125g, em lata, limpa, não violados, íntegras, sem ferrugem, não amassadas. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro no Ministério da Agricultura e de inspeção S.I.F. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	LATA	5.000
034	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (Clara). De primeira qualidade. Embalagem contendo 400g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	PCT	8.000
	SAL REFINADO IODADO. De primeira qualidade. Produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo e de no mínimo 10 mg e máximo de 15 g de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica.		

035	Embalagem contendo 1kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega.	KG	3.000
036	VINAGRE DE ÁLCOOL. De primeira qualidade. Acidez volátil 4,0%. Embalagem contendo 750ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	GRF	8.000
037	ADOÇANTE DIETÉTICO. De primeira qualidade. Com Stévia e Sucralose, líquido. Embalagem contendo aproximadamente 80ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Adocyl e linea	FRASCO	200
038	ARROZ INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofos. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	350
039	AMIDO DE MLHO TIPO 1. De primeira qualidade. Produto amiláceo, extraído do milho, sob a forma de pó fino, cor branca. Embalagem contendo 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	CX	200
040	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. De primeira qualidade. Produto deve ser isento de lactose. Embalagem contendo 350 até 400 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	250
041	BISCOITO DOCE MAISENA SEM LACTOSE. De primeira qualidade. Produto deve ser isento de lactose. Embalagem contendo 350 até 400 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	250

042	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE. De primeira qualidade. Produto isento de lactose, sem adição de açúcar, instantâneo. Embalagem contendo 380g, lata, atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	LATA	350
043	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, de arroz, zero glúten. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	400
044	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, de arroz, zero glúten. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	300
045	TAPIOCA (GOMA GRANULADA). De primeira qualidade. Fécula de mandioca, sem glúten. Embalagem contendo 1kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	400
046	ABACATE. De primeira qualidade, pesados e firmes, casca de coloração verde brilhante, sem apodrecimento. Devendo se apresentar fresca, grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato. Isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, material terroso e umidade externa anormal. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	14.000
047	ALFACE CRESPA. De primeira qualidade, in natura. Em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas e sem apodrecimento. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Coloração e tamanho uniformes, devem estar frescas, isentas de insetos, enfermidades, material estranho. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	2.700
048	ALHO NACIONAL. De primeira qualidade, grão do tipo comum, cabeça inteira, sem danos mecânicos ou causados por pragas, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Acondicionado em embalagem própria, tamanho uniformes. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	4.500
	BANANA. Tipo Prata ou Catarina. De primeira qualidade. Em penca. Frutos com 70 a 80% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho. Tamanho médio: de 13 a 16 cm. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário:		

049	100 g cada banana. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, com coloração uniforme, com grau apropriado de maturação, para o consumo mediato e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	45.000
050	BATATA INGLESA. De primeira qualidade, lavada, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda, em tamanho uniforme, isenta perfurações, livre de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	7.500
051	BETERRABA. De boa qualidade, compacta e firme, lavada, lisa. Isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, material terroso e umidade externa anormal, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	4.100
052	CEBOLA. Não brotada, lisa, firme, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas, isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho e umidade externa anormal, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	10.000
053	CENOURA. Especial de primeira qualidade, fresca, sem folhas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, com casca sã, sem rupturas e lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras com coloração uniforme, isento de sujidades, larvas, parasitas, de material estranho, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	9.000
054	MAÇÃ. De primeira qualidade. Tamanho médio, produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, larvas, parasitas, sem apodrecimento. Tamanho médio e uniforme. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	54.000
055	MELÃO. De primeira qualidade, de coloração amarelada, firme, não mole, cheiro característico, sem ferimentos ou defeitos com casca sã, sem rupturas, e lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, com coloração uniforme, com grau apropriado de maturação, para o consumo mediato e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	50.000
056	PEPINO. De primeira qualidade, novo, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, bem desenvolvidos, sem danos físicos, químicos ou biológicos, ou oriundos do manuseio e transporte. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	5.500

057	PIMENTÃO VERDE. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas e lesões de origem física ou mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, conservada as características organolépticas do produto para o consumo humano, com grau apropriado de maturação, para o consumo mediato e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	2.700
058	REPOLHO BRANCO. De primeira qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Deverão estar acondicionados em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	3.000
059	REPOLHO ROXO. De primeira qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Deverão estar acondicionados em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	3.000
060	TOMATE REGIONAL. De primeira qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas e uniformes, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	6.000
061	UVA PASSA. De primeira qualidade. Uva passa, escura, sem semente. Embalagem contendo 200g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro nos ministérios competentes. Em embalagem secundária de papelão para melhor armazenamento e transporte. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	3.500
062	OVO DE GALINHA. De primeira qualidade, tamanho médio (mínimo de 50g a unidade), fresco, casca firme e homogênea, lisa, limpa, sem rachaduras, sem apodrecimento. Embalagem primária: cartela de papelão prensado com 30 unidades, com plástico transparente atóxico, não violado, nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, fabricante, número de lote, embalagem resistente que garanta a integridade do produto. Certificado de serviço de inspeção com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada e personalizada da empresa fabricante, devendo conter: nome do fabricante, nome do produto, peso, data de validade, número de lote e endereço.	UND	80.000
063	MANTEIGA COM SAL. De primeira qualidade. Creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum. Embalagem contendo 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, não apresentando bolores ou quaisquer tipos de contaminação, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro nos ministérios competentes. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Piracanjuba, Itacolomy e Italac.	POTE	3.200

064	<p>IOGURTE SABOR NATURAL. Embalagem PET contendo aproximadamente 900 g. Podendo estar na forma adoçado. Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega, apresentar tabela de informação nutricional, possuir número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Vigor, Danone e Nestle.</p>	GAR	16.000
065	<p>QUEIJO MUSSARELA TIPO FATIADO. Refrigerada (com temperatura de 1° a 10°C) Embalado a vácuo em saco plástico semitransparente e atóxico, limpo não violado, resistente, em pacotes de 150G. Dados externos contendo informações de identificação, procedência, informações nutricionais, marca do fabricante, peso do produto, com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de Entrega, contendo registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Piracanjuba e Sadia.</p>	PCT	8.500
066	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CORTE TRASEIRO (ACÉM OU PEITO BOVINO SEM OSSO). Tipo: moída; De primeira</p> <p>qualidade, CONGELADA – IQF (até -12° C), conforme portaria CVS 5, de 09/04/2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo em pacotes de 1 até 2kg, não violado, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	20.000
067	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO CORTE TRASEIRO (COXÃO DURO OU PATINHO). De primeira qualidade,</p> <p>CONGELADA – IQF (até -12° C), conforme portaria CVS 5, de 09/04/2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, não violado, em pacotes de 1 até 2kg, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	25.000

068	<p>CARNE BOVINA BIFE COM CORTE DE 1ª COXÃO MOLE, PATINHO. Tipo: Porcionada em cortes bifes; De primeira qualidade, CONGELADA – IQF (até -12° C), conforme portaria CVS 5, de 09/04/2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, não violado, em pacotes de 1 até 2kg, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	15.000
069	<p>PEITO DE FRANGO (CORTE FILEZINHO). De primeira qualidade. CONGELADO (até -12° C) peito de frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Embalagem primária: deve ser de plástico, atóxico transparente, lacrado, não violado, contendo o nome do produto, peso em 1kg individualizada, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura ou estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	80.000
070	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO. Coxa e sobrecoxa de frango com osso congelada (até -12° C) e não temperada, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Embalagem primária: deve ser de plástico, atóxico transparente, lacrado, não violado, contendo o nome do produto, peso em 1kg individualizada, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura ou estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	63.000
071	<p>CHARQUE BOVINO DIANTEIRO. De primeira qualidade. Fabricado a partir da carne bovina dianteira, com odor e sabor característico e percentual de gordura aceitável (máximo 10%). Embalagem primária: a vácuo de plástico transparente, original de fábrica, atóxico, lacrado, contendo o nome do produto, peso em 5kg individualizada, data de fabricação, data de validade, marca do fabricante. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, certificado de serviço de inspeção federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou estadual, e data de embalagem. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso em kg, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade mínima de 06 (seis) meses. Devendo ser entregue, caixa com 6 pacotes de 5kg, em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	8.000

072	<p>FILÉ DE PEIXE (pescada amarela). De primeira qualidade, CONGELADA (até -12° C). Limpa, sem sebo e gordura, proveniente de animais sadios, sem alteração na coloração, sem manchas esverdeadas, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem, sem presença de cristais de gelos na superfície do produto, isento de vestígios de congelamento e descongelamento (gelo de cor avermelhada). Não apresentar quaisquer tipos de contaminante de origem física, química e mecânica, ou estarem com embalagem danificadas, deve estar isento de larvas, parasitas e insetos, ou que afetem suas características, como cor, sabor, odor forte, desagradável e corpos estranhos. Transporte sob refrigeração. Deve-se apresentar congelado. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente que garanta a integridade do produto, lacrado, não violado, transparente, peso em 1 kg e 2kg cada unidade, contendo na embalagem identificação do produto, peso, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, data de embalagem. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, certificado de serviço de inspeção federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou estadual e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Embalagem secundária: deve ser de caixa de papelão, lacrada, contendo na embalagem identificação do produto, peso, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, data de embalagem. Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	20.000
073	<p>CAMARÃO REGIONAL. Tipo sem casca, salgado e escolhido. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, não violado, transparente, resistente que garanta a integridade do produto, lacrado até sua utilização, peso em 1 kg, limpos, sem presença de sujidades, ou qualquer material que configure contaminação física, (Conter externamente, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, informação de data de fabricação ou manipulação). Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	6.500
074	<p>LOMBO SUINO. Tipo: sem osso. Carne suína tipo lombo, congelada, cor rosada, com baixo teor de gordura, embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne suína deverá ser congelada à temperatura 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Embalado em saco Plástico atóxico resistente em pesagens de 1kg a 2 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	8.000
075	<p>PÃO DE CHÁ, TIPO HOT DOG. De primeira qualidade. Peso de aproximadamente 50 g cada unidade, preparado a partir das matérias primas sãs, isento de mofo, de matéria terrosas e parasitas, deve estar em perfeito estado de conservação e próprio para consumo, dentro dos padrões higiênicos-sanitários, conforme legislação vigente da ANVISA. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deve ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente, (com divisão de 70% do pedido embalados em pacotes contendo 30 unidades, e 30% em pacotes contendo 20 unidades e 10 unidades) com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	UND	140.000
076	<p>BOLO DE LARANJA (REDONDO). De 25 cm com o peso médio de 2,5 a 3kg. Bolo sabor laranja contendo em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, suco de laranja, ovos, margarina, fermento químico, isento de gordura trans. Deve ser entregue em embalagem proporcional ao tamanho transparente com tampa com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	UND	3.000
077	<p>BOLO DE CHOCOLATE (REDONDO). De 25 cm om o peso médio de 2,5 a 3kg. Bolo sabor chocolate 50 a 70% contendo em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, suco de laranja, ovos, margarina, fermento químico, isento de gordura trans. Deve ser entregue em embalagem proporcional ao tamanho transparente com tampa. Com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	UND	3.000

21.1 Desde logo, justificamos que para alguns itens foram estabelecidas faixas de gramatura para garantia de entrega, com vistas a dirimir qualquer risco proveniente do processo econômico de redução, onde os produtos diminuem de tamanho ou quantidade, enquanto que o seu preço se mantém inalterado ou aumenta. Como ocorrido nos anos de 2024 e 2025 em contratação de igual natureza realizada por esta secretaria, em que resultou na impossibilidade de a empresa entregar o produto lícito, ante a sua ausência no mercado, seja pela elevação do preço do produto ou pela não continuidade da fabricação do mesmo. Tendo tal fato resultado em prejuízo ao cumprimento das ações e cardápios elaborados pelo Departamento de Armazenamento e Distribuição de Alimentos - DDA/SEME, sendo justamente o que se pretende evitar na presente contratação.

21.2 A indicação de marcas de referência, acompanhada da expressão “ou equivalente”, é necessária para assegurar o padrão de qualidade, valor nutricional e segurança sanitária dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do PNAE. A adoção desse critério encontra respaldo no art. 41 da Lei nº 14.133/2021 e em decisões do TCU, que permitem a utilização de marcas como parâmetro de qualidade, desde que tecnicamente justificada e sem caráter de exclusividade.

21.3 Dessa forma, as marcas indicadas servem apenas como referência técnica definida pela nutricionista responsável, permitindo a participação de quaisquer fornecedores que apresentem produtos equivalentes em qualidade e conformidade com as normas do FNDE e do CAE, garantindo a ampla competitividade e a observância do interesse público, além de se tentar dirimir o risco de empresas que apresentem produtos fora dos parâmetros estabelecidos e com valores desatualizados ou abaixo da medida de mercado tenham suas propostas adjudicadas, para que não se tenha como futuras consequências a inexecução contratual e frustração do interesse público envolvido.

Santana-AP, 13 de janeiro de 2026

APROVO o competente Termo de Referência e AUTORIZO a abertura do procedimento licitatório, conforme os termos da Lei nº 14.133/21 e, em especial, do Decreto nº 11.246/22 e da IN SEGES/ME nº 73/2022 e demais normas aplicáveis.

AMARILSON GUILHERME DO AMARAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-PMS
Decreto 1343/2021 - PMS

22. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ANTHONY DE ARAUJO PEREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/01/2026 às 09:38:25.



**PREFEITURA
DE SANTANA**

**Secretaria Municipal
de Administração**

Subsecretaria da Central de Licitações

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Prefeitura Municipal de Santana/PMS
Central de Licitações
Av. Santana nº 2795, 2º andar
Bairro Paraíso Santana/AP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0xx/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO N.º 1.007/2025-SEME-PMS

1 - OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2026, VISA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEME, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

2 – PREÇOS:

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2026, VISA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEME, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.					
Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO COM ESPECIFICAÇÕES	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
001	AÇÚCAR. De primeira qualidade, triturado, na cor branca, sacarose de cana de açúcar. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	9.000		
002	AÇAFRÃO. De primeira qualidade, Açafrão em pó, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 40g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	5.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

003	COMINHO. De primeira qualidade. Condimento cominho moído, em pó, 100% puro. Embalagem contendo 100 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	5.000		
004	COLORÍFICO (COLORAU). De primeira qualidade. Condimento colorau, urucum em pó, 100% puro, zero sal. Embalagem contendo 100 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	4.000		
005	EXTRATO DE TOMATE. De primeira qualidade. Tomate, açúcar e sal, isento de glúten e de corantes artificiais. Embalagem contendo aproximadamente 190 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.	COP O	11.000		
006	TEMPERO TIPO CURRY. De primeira qualidade, em pó, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 50g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	3.000		
007	ALECRIM DESIDRATADO. De primeira qualidade, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 6g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.	PCT	3.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

008	SALSA DESIDRATADA. De primeira qualidade, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 10g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.	PCT	3.000		
009	ÓGÃO DESIDRATADO. De primeira qualidade isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 10g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.	PCT	3.000		
010	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1. De primeira qualidade, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofos. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	30.000		
011	ARROZ BRANCO, TIPO 1. De primeira qualidade, polido, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofos. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	7.000		
012	AZEITE DE DENDÊ. De primeira qualidade. Óleo extraído do dendê, aspecto límpido, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. Embalagem contendo 200 ml, plástica atóxica (tipo garrafa pet), limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	GRF	5.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

013	ERVILHA EM CONSERVA. De primeira qualidade, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. embalagem contendo peso drenado de aproximadamente 170 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.	COP O	5.000		
014	MILHO EM CONSERVA. De primeira qualidade, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. embalagem contendo peso drenado de aproximadamente 170 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.	COP O	5.000		
015	AVEIA EM FLOCOS. De primeira qualidade. Aveia em flocos, rica em fibras, 100% natural. Embalagem contendo aproximadamente 170g. limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	CX	10.000		
016	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. De primeira qualidade. Embalagem contendo aproximadamente 350 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	10.000		
017	BISCOITO TIPO MAISENA OU MARIA. De primeira qualidade. Embalagem contendo aproximadamente 350 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	10.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

018	<p>CAFÉ EM PÓ. De primeira qualidade. Café torrado e moído, 100% café. Embalagem a vácuo, tipo tijolinho contendo 250 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Possuir, preferencialmente, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café – ABIC e Registro obrigatório nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios, bem como, alternativamente, com qualidade atestada através de laudos emitidos por laboratórios credenciados em órgãos oficiais competentes. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Pilão, Melitta, Baggio e Maratá.</p>	PCT	10.000		
019	<p>CANJICA DE MILHO BRANCA TIPO 1. De primeira qualidade. Canjica misturada, despelculada, branca. Embalagem contendo 500 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	7.000		
020	<p>COCO RALADO. De primeira qualidade. Coco ralado, desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar. Embalagem contendo 50g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	14.000		
021	<p>FARINHA DE MILHO (FUBÁ). De primeira qualidade. Farinha de milho flocada, isenta de glúten, enriquecida com ferro e ácido fólico, cor amarelo, sem corantes artificiais. Embalagem contendo 500 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 11 (onze) meses a contar da entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Yoki e Kisabor</p>	PCT	7.000		
022	<p>FARINHA DE TRIGO. De primeira qualidade. Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 10 (dez) meses a contar da entrega.</p>	KG	7.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

023	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA. De primeira qualidade. Farinha de tapioca granulada, tipo 1, sem glúten. Embalagem contendo 200 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	10.000		
024	FEIJÃO PRETO TIPO 1. De primeira qualidade. Feijão preto comum, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.	KG	6.000		
025	FEIJÃO RAJADO, tipo carioquinha. De primeira qualidade. Feijão carioca comum, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Gama Lopes, Dona Dê e Kicaldo	KG	16.000		
026	FEIJÃO DA COLÔNIA ou FRADINHO. De primeira qualidade. Feijão da colônia ou fradinho, caupi, classe branco, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Gama Lopes, Dona Dê e Kicaldo	KG	5.000		
027	LEITE DE COCO. De primeira qualidade. Produto obtido do coco, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Embalagem contendo 200ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.	GRF	8.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

028	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL. De primeira qualidade. Leite integral, sem adição de açúcar. Embalagem contendo 200g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	PCT	50.000		
029	CREME DE LEITE . De primeira qualidade. Creme de Leite Pasteurizado, elaborado a partir da extração do creme integral de leite bovino, com viscosidade apropriada e textura lisa e uniforme, de cor branca ligeiramente amarelada, contendo entre 10-19% de gordura; Embalagem contendo aproximadamente 200g, caixas compostas por aproximadamente 75% de papel, 20% de plástico e 5% de alumínio, fechadas hermeticamente, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	CAI XA	6.000		
030	MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA. De primeira qualidade. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	50.000		
031	MACARRÃO TIPO PARAFUSO. De primeira qualidade. Macarrão de sêmola com ovos. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	15.000		
032	ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA. De primeira qualidade. Óleo originário de soja, puro, refinado. Embalagem contendo 900ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	GRF	8.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

033	PEIXE ENLATADO (Sardinha). De primeira qualidade. Sardinhas com óleo comestível. Embalagem contendo 125g, em lata, limpa, não violados, íntegras, sem ferrugem, não amassadas. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro no Ministério da Agricultura e de inspeção S.I.F. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	LAT A	5.000		
034	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (Clara). De primeira qualidade. Embalagem contendo 400g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	PCT	8.000		
035	SAL REFINADO IODADO. De primeira qualidade. Produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo e de no mínimo 10 mg e máximo de 15 g de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem contendo 1kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega.	KG	3.000		
036	VINAGRE DE ÁLCOOL. De primeira qualidade. Acidez volátil 4,0%. Embalagem contendo 750ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	GRF	8.000		
037	ADOÇANTE DIETÉTICO. De primeira qualidade. Com Stévia e Sucralose, líquido. Embalagem contendo aproximadamente 80ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Adocyl e linea	FRA SCO	200		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

038	ARROZ INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofo. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	350		
039	AMIDO DE MLHO TIPO 1. De primeira qualidade. Produto amiláceo, extraído do milho, sob a forma de pó fino, cor branca. Embalagem contendo 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	CX	200		
040	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. De primeira qualidade. Produto deve ser isento de lactose. Embalagem contendo 350 até 400 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofo, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	250		
041	BISCOITO DOCE MAISENA SEM LACTOSE. De primeira qualidade. Produto deve ser isento de lactose. Embalagem contendo 350 até 400 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofo, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	250		
042	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE. De primeira qualidade. Produto isento de lactose, sem adição de açúcar, instantâneo. Embalagem contendo 380g, lata, atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	LAT A	350		
043	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, de arroz, zero glúten. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	400		

Assinado por 1 pessoa: ALEXIA MAIA DA ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://santana.1doc.com.br/verificacao/ED80-AB9F-3CDE-5228> e informe o código ED80-AB9F-3CDE-5228



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

044	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, de arroz, zero glúten. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	300		
045	TAPIOCA (GOMA GRANULADA). De primeira qualidade. Fécula de mandioca, sem glúten. Embalagem contendo 1kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	400		
046	ABACATE. De primeira qualidade, pesados e firmes, casca de coloração verde brilhante, sem apodrecimento. Devendo se apresentar fresca, grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato. Isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, material terroso e umidade externa anormal. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	14.000		
047	ALFACE CRESPA. De primeira qualidade, in natura. Em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas e sem apodrecimento. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Coloração e tamanho uniformes, devem estar frescas, isentas de insetos, enfermidades, material estranho. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	2.700		
048	ALHO NACIONAL. De primeira qualidade, grão do tipo comum, cabeça inteira, sem danos mecânicos ou causados por pragas, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Acondicionado em embalagem própria, tamanho uniformes. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	4.500		
49	BANANA. Tipo Prata ou Catarina. De primeira qualidade. Em penca. Frutos com 70 a 80% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho. Tamanho médio: de 13 a 16 cm. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g cada banana. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, com coloração uniforme, com grau apropriado de maturação, para o consumo mediano e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	45.000		

Assinado por 1 pessoa: ALEXIA MAIA DA ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://santana.1doc.com.br/verificacao/ED80-AB9F-3CDE-5228> e informe o código ED80-AB9F-3CDE-5228



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

050	BATATA INGLESA. De primeira qualidade, lavada, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda, em tamanho uniforme, isenta perfurações, livre de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	7.500		
051	BETERRABA. De boa qualidade, compacta e firme, lavada, lisa. Isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, material terroso e umidade externa anormal, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	4.100		
052	CEBOLA. Não brotada, lisa, firme, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas, isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho e umidade externa anormal, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	10.000		
053	CENOURA. Especial de primeira qualidade, fresca, sem folhas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, com casca sã, sem rupturas e lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras com coloração uniforme, isento de sujidades, larvas, parasitas, de material estranho, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	9.000		
054	MAÇÃ. De primeira qualidade. Tamanho médio, produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, larvas, parasitas, sem apodrecimento. Tamanho médio e uniforme. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	54.000		
055	MELÃO. De primeira qualidade, de coloração amarelada, firme, não mole, cheiro característico, sem fermentos ou defeitos com casca sã, sem rupturas, e lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, com coloração uniforme, com grau apropriado de maturação, para o consumo mediato e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	50.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

056	PEPINO. De primeira qualidade, novo, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, bem desenvolvidos, sem danos físicos, químicos ou biológicos, ou oriundos do manuseio e transporte. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	5.500		
057	PIMENTÃO VERDE. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas e lesões de origem física ou mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, conservada as características organolépticas do produto para o consumo humano, com grau apropriado de maturação, para o consumo imediato e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	2.700		
058	REPOLHO BRANCO. De primeira qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Deverão estar acondicionados em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	3.000		
059	REPOLHO ROXO. De primeira qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Deverão estar acondicionados em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	3.000		
060	TOMATE REGIONAL. De primeira qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas e uniformes, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	6.000		
061	UVA PASSA. De primeira qualidade. Uva passa, escura, sem semente. Embalagem contendo 200g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro nos ministérios competentes. Em embalagem secundária de papelão para melhor armazenamento e transporte. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	3.500		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

062	OVO DE GALINHA. De primeira qualidade, tamanho médio (mínimo de 50g a unidade), fresco, casca firme e homogênea, lisa, limpa, sem rachaduras, sem apodrecimento. Embalagem primária: cartela de papelão prensado com 30 unidades, com plástico transparente atóxico, não violado, nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, fabricante, número de lote, embalagem resistente que garanta a integridade do produto. Certificado de serviço de inspeção com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada e personalizada da empresa fabricante, devendo conter: nome do fabricante, nome do produto, peso, data de validade, número de lote e endereço.	UND	80.000		
063	MANTEIGA COM SAL. De primeira qualidade. Creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum. Embalagem contendo 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, não apresentando bolores ou quaisquer tipos de contaminação, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro nos ministérios competentes. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Piracanjuba, Itacolomy e Italac.	POT E	3.200		
064	IOGURTE SABOR NATURAL. Embalagem PET contendo aproximadamente 900 g. Podendo estar na forma adoçado. Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega, apresentar tabela de informação nutricional, possuir número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Marcas de referência ou equivalentes: Vigor, Danone e Nestle.	GAR	16.000		
065	QUEIJO MUSSARELA TIPO FATIADO. Refrigerada (com temperatura de 1° a 10°C) Embalado a vácuo em saco plástico semitransparente e atóxico, limpo não violado, resistente, em pacotes de 150G. Dados externos contendo informações de identificação, procedência, informações nutricionais, marca do fabricante, peso do produto, com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de Entrega, contendo registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004). Marcas de referência ou equivalentes: Piracanjuba e Sadia.	PCT	8.500		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

066	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CORTE TRASEIRO (ACÉM OU PEITO BOVINO SEM OSSO). Tipo: moída; De primeira</p> <p>qualidade, CONGELADA – IQF (até -12° C), conforme portaria CVS 5, de 09/04/2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo em pacotes de 1 até 2kg, não violado, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	20.000		
067	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO CORTE TRASEIRO (COXÃO DURO OU PATINHO). De primeira qualidade,</p> <p>CONGELADA – IQF (até -12° C), conforme portaria CVS 5, de 09/04/2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, não violado, em pacotes de 1 até 2kg, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	25.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

068	<p>CARNE BOVINA BIFE COM CORTE DE 1ª COXÃO MOLE, PATINHO. Tipo: Porcionada em cortes bifés; De primeira qualidade, CONGELADA – IQF (até -12° C), conforme portaria CVS 5, de 09/04</p> <p>/2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, não violado, em pacotes de 1 até 2kg, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	15.000		
069	<p>PEITO DE FRANGO (CORTE FILEZINHO). De primeira qualidade. CONGELADO (até -12° C) peito de frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Embalagem primária: deve ser de plástico, atóxico transparente, lacrado, não violado, contendo o nome do produto, peso em 1kg individualizada, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura ou estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	80.000		
070	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO. Coxa e sobrecoxa de frango com osso congelada (até -12° C) e não temperada, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Embalagem primária: deve ser de plástico, atóxico transparente, lacrado, não violado, contendo o nome do produto, peso em 1kg individualizada, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura ou estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).</p>	KG	63.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

071	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO. De primeira qualidade. Fabricado a partir da carne bovina dianteira, com odor e sabor característico e percentual de gordura aceitável (máximo 10%). Embalagem primária: a vácuo de plástico transparente, original de fábrica, atóxico, lacrado, contendo o nome do produto, peso em 5kg individualizada, data de fabricação, data de validade, marca do fabricante. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, certificado de serviço de inspeção federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou estadual, e data de embalagem. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso em kg, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade mínima de 06 (seis) meses. Devendo ser entregue, caixa com 6 pacotes de 5kg, em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	8.000		
072	FILÉ DE PEIXE (pescada amarela). De primeira qualidade, CONGELADA (até -12° C). Limpa, sem sebo e gordura, proveniente de animais sadios, sem alteração na coloração, sem manchas esverdeadas, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem, sem presença de cristais de gelos na superfície do produto, isento de vestígios de congelamento e descongelamento (gelo de cor avermelhada). Não apresentar quaisquer tipos de contaminante de origem física, química e mecânica, ou estarem com embalagem danificadas, deve estar isento de larvas, parasitas e insetos, ou que afetem suas características, como cor, sabor, odor forte, desagradável e corpos estranhos. Transporte sob refrigeração. Deve-se apresentar congelado. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente que garanta a integridade do produto, lacrado, não violado, transparente, peso em 1 kg e 2kg cada unidade, contendo na embalagem identificação do produto, peso, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, data de embalagem. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, certificado de serviço de inspeção federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou estadual e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Embalagem secundária: deve ser de caixa de papelão, lacrada, contendo na embalagem identificação do produto, peso, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, data de embalagem. Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	20.000		
073	CAMARÃO REGIONAL. Tipo sem casca, salgado e escolhido. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, não violado, transparente, resistente que garanta a integridade do produto, lacrado até sua utilização, peso em 1 kg, limpos, sem presença de sujidades, ou qualquer material que configure contaminação física, (Conter externamente, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, informação de data de fabricação ou manipulação). Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	6.500		
074	LOMBO SUINO. Tipo: sem osso. Carne suína tipo lombo, congelada, cor rosada, com baixo teor de gordura, embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne suína deverá ser congelada à temperatura 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Embalado em saco Plástico atóxico resistente em pesagens de 1kg a 2 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	8.000		



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

075	PÃO DE CHÁ, TIPO HOT DOG. De primeira qualidade. Peso de aproximadamente 50 g cada unidade, preparado a partir das matérias primas sãs, isento de mofo, de matéria terrosas e parasitas, deve estar em perfeito estado de conservação e próprio para consumo, dentro dos padrões higiênicos-sanitários, conforme legislação vigente da ANVISA. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deve ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente, (com divisão de 70% do pedido embalados em pacotes contendo 30 unidades, e 30% em pacotes contendo 20 unidades e 10 unidades) com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	UND	140.000		
076	BOLO DE LARANJA (REDONDO). De 25 cm com o peso médio de 2,5 a 3kg. Bolo sabor laranja contendo em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, suco de laranja, ovos, margarina, fermento químico, isento de gordura trans. Deve ser entregue em embalagem proporcional ao tamanho transparente com tampa com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	UND	3.000		
077	BOLO DE CHOCOLATE (REDONDO). De 25 cm com o peso médio de 2,5 a 3kg. Bolo sabor chocolate 50 a 70% contendo em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, suco de laranja, ovos, margarina, fermento químico, isento de gordura trans. Deve ser entregue em embalagem proporcional ao tamanho transparente com tampa. Com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	UND	3.000		

3 - CONDIÇÃO DOS PREÇOS PROPOSTOS:

3.1 - Os preços dos materiais, estão expressos em moeda corrente nacional, o "Real", com duas casas decimais após a vírgula, sem a inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.

3.2 - Nos preços dos materiais, bem como todos os custos diretos e indiretos, encargos e demais despesas de qualquer natureza, relacionadas com o objeto da presente licitação, observada a legislação vigente.

4 - CONDIÇÕES GERAIS DA ENTREGA DO OBJETO:

4.1 - Declaramos estar cientes de todas as condições do presente edital, bem como dos seus anexos, e nos comprometemos a executar os materiais na conformidade e prazos estabelecidos.

5 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

5.1 - Estamos cientes de que os pagamentos se processarão mensalmente, por ordem bancária, no 5º (quinto) dia, a contar da data de emissão do Termo de Aceite relativo ao período de execução dos serviços, nos termos do presente Edital.

6 - DADOS BANCÁRIOS

6.1 - A proponente possui conta corrente nº....., na Agência nº no Banco _____ S.A.

7 - REPRESENTAÇÃO LEGAL

7.1 - Informamos que o Sr., RG nº, CPF nº,(cargo)....., é representante legal da empresa, nos termos da Cláusula do Contrato Social, podendo firmar contrato com a PREFEITURAMUNICIPAL DE SANTANA - PMS (quando o representante legal for sócio, diretor ou gerente).



8 - DECLARAÇÕES EXTRAS

8.1 - Declaramos aceitar todas as condições do presente Pregão, comprometendo-nos a cumprir fielmente suas especificações e disposições, bem como nos sujeitar integralmente às disposições legais que regem as normas gerais sobre licitações e contratos no âmbito do Poder Público, ao qual nos sujeitamos em todos os seus termos.

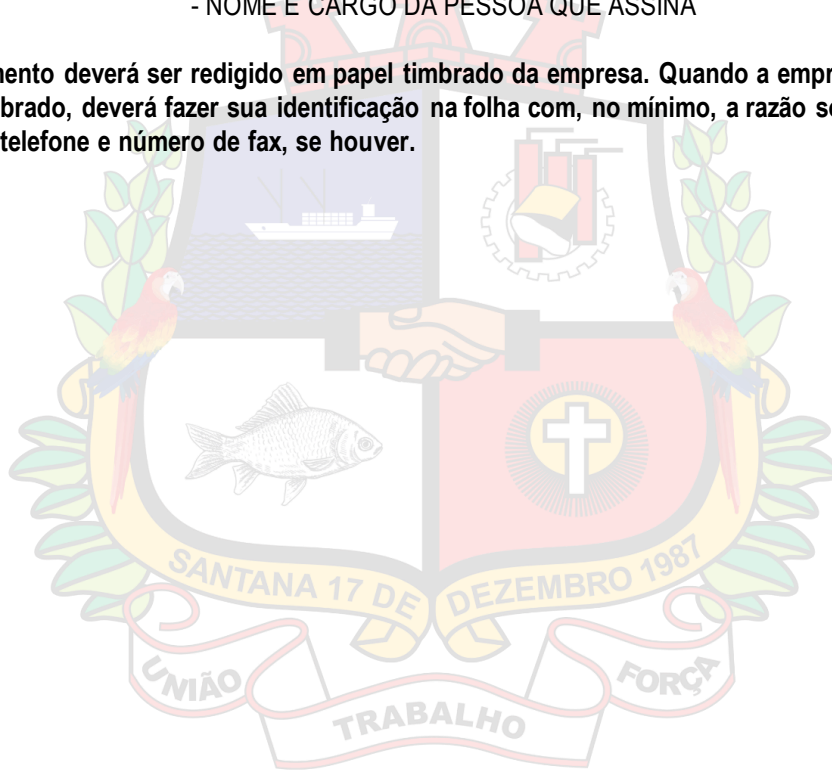
9 - VALIDADE DA PROPOSTA:

9.1 - A presente Proposta é válida pelo prazo de dias (mínimo 90 dias), a partir desta data.

Santana-AP, de de 2026.

- CARIMBO DA EMPRESA,
- NOME E CARGO DA PESSOA QUE ASSINA

Obs.: Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da empresa. Quando a empresa licitante não possuir papel timbrado, deverá fazer sua identificação na folha com, no mínimo, a razão social, número do CNPJ, endereço, telefone e número de fax, se houver.





ANEXO III

(MODELO)

MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

(Razão Social) _____, inscrita no CNPJ nº _____, sediada no endereço _____, na cidade de _____, por seu representante legal, CPF _____ e portador do RG _____, que ao final subscreve, DECLARA EXPRESSAMENTE a quem interessar possa e para fins de atendimento do edital e processo em referência, QUE:

- a) 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;
- b) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- c) Inexiste quaisquer fatos impeditivos de sua habilitação e que a mesma não foi declarada inidônea por Ato do Poder Público Municipal, ou que esteja temporariamente impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública de Santana-AP ou quaisquer de seus órgãos descentralizados (inciso III e IV do art. 156 da Lei 14.133/2021);
- d) Está adequada à Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei nº 13.709/2018;
- e) Conhece na íntegra o Edital, está ciente e concorda com as condições impostas nele e em seus anexos, ao passo que se submete às condições nele estabelecidas, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- f) Atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- g) A declaração que a empresa possui percentual mínimo da mão de obra responsável pela execução do objeto da contratação seja constituído por mulheres vítimas de violência doméstica (30º do Decreto nº 2289-22-PMS).

_____, _____ de _____ de 2026.

Nome e assinatura do representante legal da empresa CPF:



**PREFEITURA
DE SANTANA**

**Secretaria Municipal
de Administração**

Subsecretaria da Central de Licitações

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

ANEXO IV

(MODELO)

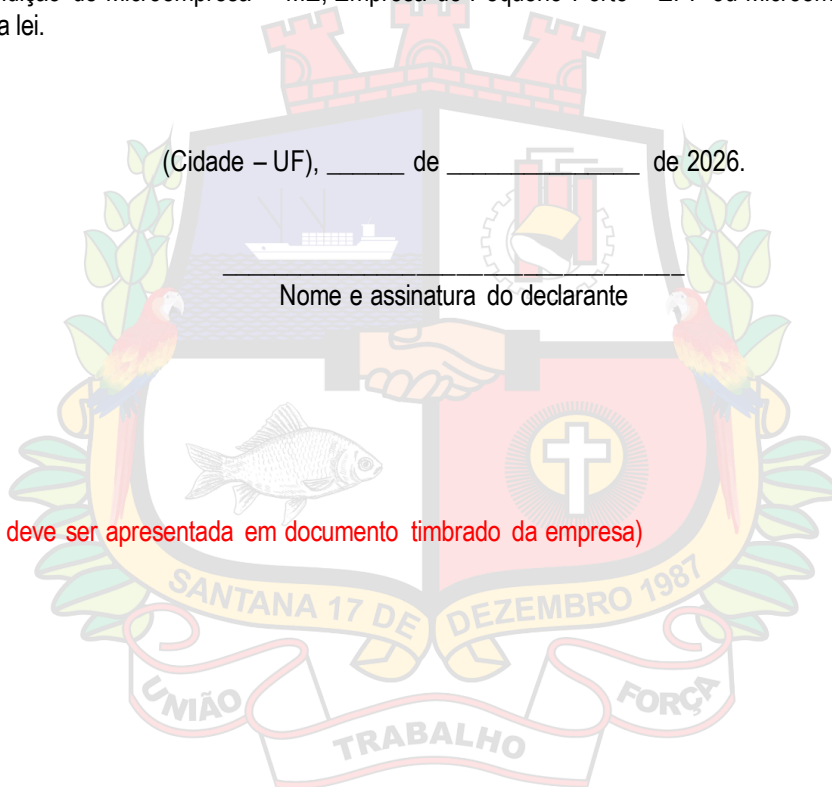
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME/EPP

(Nome da empresa), estabelecida na _____ (rua; n.º e cidade), por seu representante legal _____ (nome do representante, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, endereço domiciliar), declara, sob as penas da lei penal e civil, que a ora declarante está classificada como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP, perante (Receita Federal e/ou Secretaria da Fazenda do Estado), comprometendo-se ainda a informar caso deixe de ser enquadrada na condição de Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI, nos termos da lei.

(Cidade – UF), _____ de _____ de 2026.

Nome e assinatura do declarante

(obs: a declaração deve ser apresentada em documento timbrado da empresa)





**PREFEITURA
DE SANTANA**

**Secretaria Municipal
de Administração**

Subsecretaria da Central de Licitações

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

ANEXO V

(MODELO)

DECLARAÇÃO 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

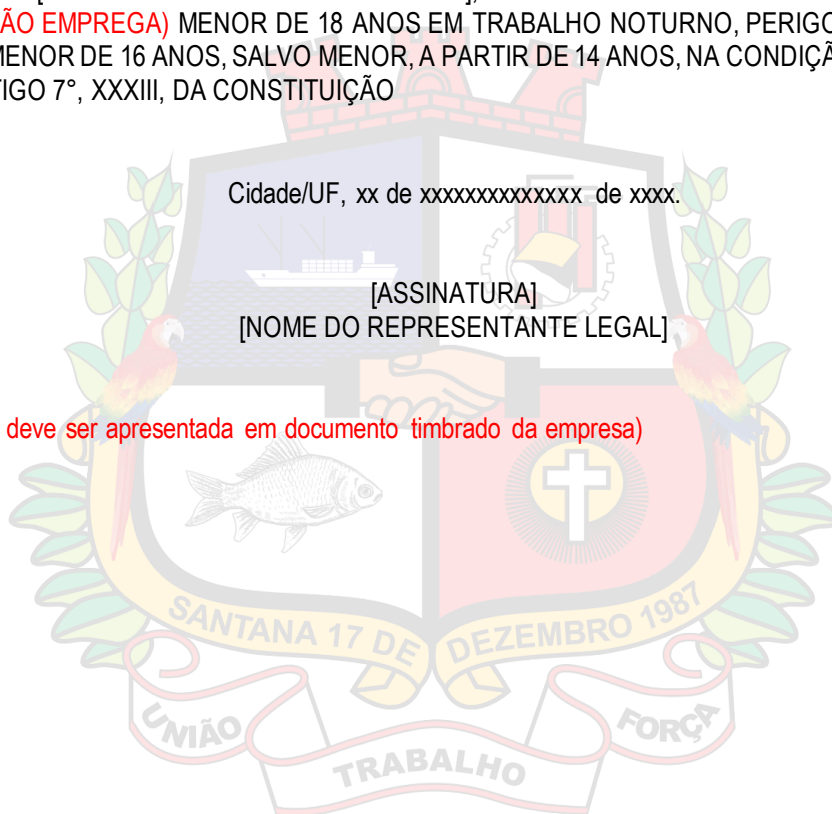
A empresa [RAZÃO SOCIAL OU NOME FANTASIA DA EMPRESA], inscrita no CNPJ sob o nº 00.000.000/0000-00, neste ato representada por [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], declara à PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA que **(EMPREGA OU NÃO EMPREGA)** MENOR DE 18 ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU INSALUBRE E NÃO EMPREGA MENOR DE 16 ANOS, SALVO MENOR, A PARTIR DE 14 ANOS, NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ, NOS TERMOS DO ARTIGO 7º, XXXIII, DA CONSTITUIÇÃO

Cidade/UF, xx de xxxxxxxxxxxxxx de xxxx.

[ASSINATURA]

[NOME DO REPRESENTANTE LEGAL]

(obs: a declaração deve ser apresentada em documento timbrado da empresa)



Assinado por 1 pessoa: ALEXIA MAIA DA ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://santana.1doc.com.br/verificacao/ED80-AB9F-3CDE-5228> e informe o código ED80-AB9F-3CDE-5228



**PREFEITURA
DE SANTANA**

**Secretaria Municipal
de Administração**

Subsecretaria da Central de Licitações

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

ANEXO VI

(MODELO)

**DECLARAÇÃO DE VÍNCULO PARENTAL COM AGENTE PÚBLICO DA PREFEITURA DE SANTANA-AP
NA COMPOSIÇÃO DO QUADRO SOCIETÁRIO DA EMPRESA**

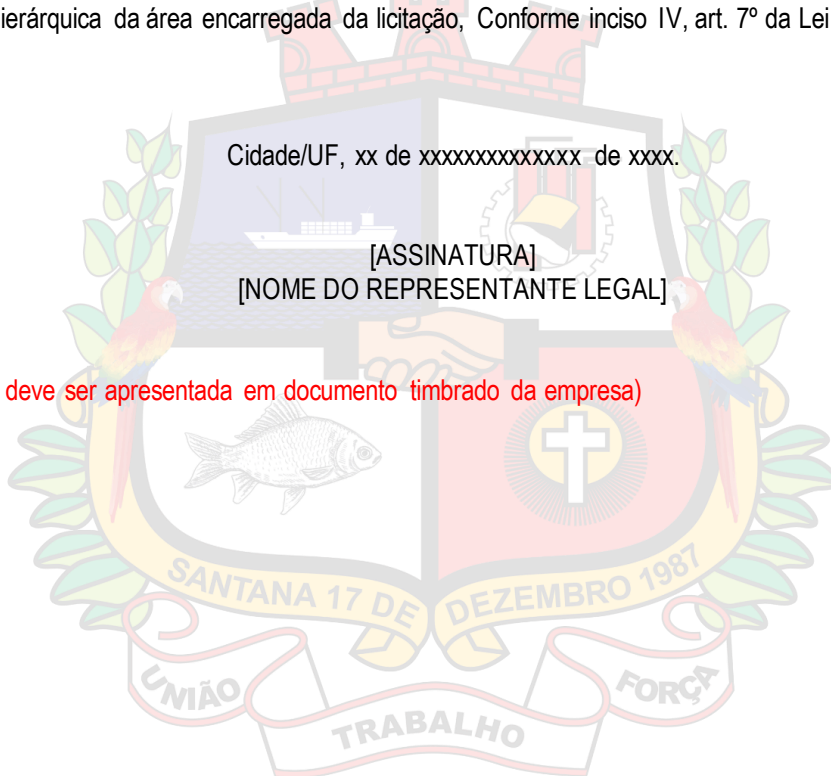
A empresa [RAZÃO SOCIAL OU NOME FANTASIA DA EMPRESA], inscrita no CNPJ sob o nº 00.000.000/0000-00, neste ato representada por [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL] declara à Prefeitura Municipal de Santana que (POSSUI OU NÃO POSSUI) em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, com o PREFEITO e os SECRETÁRIOS DO MUNICÍPIO DE SANTANA além das unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, Conforme inciso IV, art. 7º da Lei 14.133/21.

Cidade/UF, xx de xxxxxxxxxxxxxx de xxxx.

[ASSINATURA]

[NOME DO REPRESENTANTE LEGAL]

(obs: a declaração deve ser apresentada em documento timbrado da empresa)



Assinado por 1 pessoa: ALEXIA MAIA DA ROSA
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://santana.1doc.com.br/verificacao/ED80-AB9F-3CDE-5228> e informe o código ED80-AB9F-3CDE-5228



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

ANEXO VII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEME – PMS, com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto nº 2289-22-PMS, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2026, VISA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEME, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS**, que são partes integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2026, VISA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEME, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.					
Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL



Valor total do grupo R\$

(...)

2.2. 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 o(nome do órgão)....

3.2. {Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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.

4.3. 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.

4.4. 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.

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

Dos limites para as adesões



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

4.6. *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.*

4.7. *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.*

4.8. *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 4.6.*

4.9. 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

4.10. 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

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

5.1.1. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

5.1.2. 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.

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

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

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

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

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

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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

- 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*; e
- 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
- 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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 diligenciar 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



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

- 7.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 7.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 7.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.
- 7.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 7.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- 7.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
 - 8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; 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 e Decreto nº 2289-22-PMS.
- 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.



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

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, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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

10.1.1. 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.

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 (....) 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).

Local e data

Assinaturas

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





**PREFEITURA
DE SANTANA**

**Secretaria Municipal
de Administração**

Subsecretaria da Central de Licitações

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 006/2026-SCL/SEMAD/PMS
PROCESSO ADMINISTRATIVO 1DOC Nº 1.007/2025 – SEME – PMS

Anexo da Ata

Cadastro Reserva

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

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2026, VISA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEME, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.					
Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01					

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

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2026, VISA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO - SEME, DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.					
Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA - AP

Contrato 26/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
26/2025	980615-PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA - AP	ERICA AZEVEDO PICANCO	26/01/2026 09:28 (v 0.16)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		1007/2025

1. CONTRATO 26

MINUTA DO CONTRATO Nº -----/---- SEME/PMS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1007/2025-SEME/PMS

MINUTA DO CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SANTANA ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SEME /PMS E A EMPRESA -----, PARA OS FINS NELE DECLARADOS.

O MUNICÍPIO DE SANTANA- PREFEITURA MUNICIPAL, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ nº 23.066.640/0001-08, com sede nesta cidade de Santana, sito na Av. Santana, nº 2913, Paraíso, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Secretário de Educação, o Senhor **AMARILSON GUILHERME DO AMARAL**, brasileiro, casado, professor, RG nº 255.459 SSP/AP 2ª via, CPF nº 571.297.112-72, residente domiciliado na Rua Mar da Galileia, nº 1063, QD 92, LT 28, Aquavile, CEP 68.925-000, no uso das atribuições conferidas pelo Decreto nº 1343/2021- GAB/PMS, o Decreto de Delegação de Competência nº 0471/2021-GAB/PMS; e com poderes outorgados pelo senhor Prefeito Municipal **SEBASTIÃO FERREIRA DA ROCHA**, brasileiro, casado, médico, CPF 089.861.182-20, domiciliado na Rua D28, nº 410, Vila Amazonas, Santana. Do outro lado, a empresa -----, Pessoa Jurídica de Direito Privado, de CNPJ nº -----, com sede na -----, nº -----, Bairro -----, CEP.: -----, neste ato representado legalmente pelo Sr.-----,

-----, -----, inscrito no CPF.: -----, residente e domiciliado na -----, nº-----, Bairro -----, CEP.: -----, doravante denominado **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, mediante as cláusulas e condições seguintes, que obrigam a cumprir e respeitar integral e mutuamente.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO:

1.1. O presente Contrato tem como objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento eventual e futuro de Gêneros Alimentícios destinados à alimentação escolar da rede pública de ensino de Santana deral nº 11.462/2023 e, subsidiariamente, no que couber, pela Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor (CDC), legislação correlata e demais exigências estabelecidas no Pregão Eletrônico SRP nº ----/----- – SCL /SEMAD/PMS, Ata de Registro de Preço SRP nº ---/-----SEME/PMS, oriundos do Processo Administrativo nº ----/----- - PMS, como Parecer Jurídico nº 016/2026- PGM/PMS e Parecer Técnico nº ---/----- CGM/PMS.

2. CLÁUSULA SEGUNDA- DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

2.1. As disposições inseridas no presente Contrato encontram embasamento legal no Art. 37, XXI, Art. 22, XXVIII, da Constituição Federal/1988, na Lei nº 14.133/2021, Lei nº 11.947/2009, da Lei Complementar nº 123 /2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, Decreto Federal nº 8.538/2015, Decreto Federal.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA:

3.1. O prazo de vigência deste contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de ---/--/---- à ---/--/----.

3.2. A prorrogação poderá ser admitida nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante a prévia justificativa da autoridade competente.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR DO CONTRATO:4.1. O valor total deste Contrato, é no valor de R\$ ---,---,--- (-----), para custear as despesas relativas à fornecimento de **Gêneros Alimentícios** destinados à alimentação escolar da rede pública de ensino de Santana – AP.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

5.1. As despesas decorrentes deste Instrumento Contratual correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento da Secretaria Municipal de Educação de Santana-AP, através das Fontes de Recurso: Fonte de Recurso: ---/-----/SEME, Programa: ---.---.---.---.---.--- Manutenção Administrativa das Atividades da SEME, Natureza da Despesa: ---.---.---.--- – Gêneros de Alimentação.

No exercício de -----, fica empenhado um valor global de **R\$ ---,---,---** (-----), para cobertura das despesas referente aos meses -----, constante na Nota de Empenho nº -----/-----.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DO OBJETO:

6.1. Para o fornecimento dos itens, a CONTRATADA deverá promover a entrega, dentro dos padrões de qualidade exigidos pela Lei nº 14.133/21 e suas alterações e pela Secretaria Municipal de Educação-SEME/PMS e de forma parcelada e em conformidade da descrição, especificações em conformidade com a demanda requisitada pela CONTRATANTE, ficando a cargo da CONTRATADA a responsabilidade da guarda dos gêneros alimentícios a serem fornecidos. Conforme o ANEXO I deste contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO LOCAL, HORÁRIO DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO:

7.1. Os itens objeto deste Contrato deverão ser entregues em até 72 (setenta e duas) horas, contadas do recebimento da requisição da Contratante, qual seja, da Ordem de Compra, a ser emitida pelo setor competente e devidamente homologada pelo Secretário Municipal de Educação, ficando a CONTRATADA responsável pela guarda, acondicionamento e armazenamento dos gêneros alimentícios a serem fornecidos.

7.2. A CONTRATADA deverá fornecer os produtos acondicionados em embalagens, sem qualquer violação ou danificação, em perfeitas condições de consumo, contendo: data de fabricação, validade, volume, descrição e demais especificações/informações necessários à caracterização e identificação das condições do objeto.

7.3. Os produtos deverão ser transportados em caminhão “tipo baú” específico para este fim, devendo ser previamente higienizados e não podendo conter substância que possa acarretar lesão física, química ou biológico aos gêneros alimentícios.

7.4. Os produtos serão recebidos de acordo com as quantidades solicitadas, características, especificações e condições estabelecidas neste contrato e no ANEXO I deste contrato.

7.5. O recebimento consistirá na comparação das características e especificações do objeto e da “*Cautela de Entrega*”, conforme as especificações constantes no ANEXO I deste contrato.

7.6. No ato da entrega, a CONTRATADA deverá apresentar em duas vias a “*Cautela de Entrega*”, preferencialmente em papel timbrado, sem emendas e/ou rasuras, contendo a descrição, quantidades, valor unitário e o valor total dos produtos entregues, bem como o dia, hora, nome e assinatura do responsável pelo preenchimento, pela entrega e pelo recebimento dos produtos.

7.7. Os alimentos serão rejeitados no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste contrato, devendo ser substituídos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação, à custa da contratada e sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7.8. Em conformidade como art. 140 da Lei nº 14.133/21, o objeto desta Contrato será recebido, da seguinte e forma:

a) Provisoriamente: pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior para análise da conformidade do objeto com suas especificações;

b) Definitivamente: por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo de detalhamento que comprove o atendimento das exigências contratuais.

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

7.10. Em caso de contestação de não-conformidade, a data efetiva da entrega será a regularização total da(s) pendência(s).

7.11. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil e nem ético-profissional da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes as inobservâncias das obrigações assumidas.

7.12. Será considerado imprópria ou recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha os gêneros alimentícios à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento dos mesmos.

7.13. Os responsáveis pela entrega deverão estar preferencialmente, identificados com o nome da empresa CONTRATADA, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, touca ou boné), com hábitos de higiene satisfatórios, conforme boas práticas, possuindo boa conduta e bom relacionamento no local da entrega.

8. CLÁUSULA OITAVA- DA FISCALIZAÇÃO:

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples Termo de Apostilamento, conforme art. 115, §5º da Lei nº 14.133/2021.

8.3. A execução contratual deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal e/ou comissão de fiscalização e acompanhamento do contrato, ou pelos seus substitutos, segundo o caput do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

8.4. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, tão logo a celebração contratual, será designado representante e /ou comissão para acompanhar e fiscalizar a entrega dos gêneros alimentícios, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.5. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do Contrato deverão ser solicitados ao seu gestor, em tempo hábil para adoção de medidas convenientes.

8.6. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração Pública ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

8.7. A CONTRATADA será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que apresentarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de matérias nela empregados, conforme o art. 119 da Lei nº 14.133/2021.

8.8. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

8.9. Somente a CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

8.10. A inadimplência do contrato em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá para CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto deste contrato.

8.11. As comunicações entre órgãos e/ou entidades e a CONTRATADA deverá ser realizada por escrito sempre que o ato exige tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim, conforme a IN 05/2017, art. 44, §2º.

8.12. Durante o período de fornecimento do objeto, a CONTRATADA poderá manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, para representá-la sempre que for necessário.

9. CLÁUSULA NONA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

9.1. O objeto deste contrato, deverá ser solicitado através do setor competente e homologado pelo ordenador de despesa da Secretaria Municipal de Educação – SEME/PMS.

9.2. Realizar os pedidos de acordo com os prazos de atendimento.

9.3. Prestar todas as informações e esclarecimentos que venha a ser solicitados pela CONTRATADA.

9.4. Comunicar a CONTRATADA, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades, defeitos e/ou avarias, do objeto deste contrato, e exigir a imediata substituição.

9.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os itens entregues em desacordo com as especificações descritas neste instrumento contratual e com as obrigações assumidas pela CONTRATADA.

9.6. Acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto deste Contrato.

9.7. Aceitar a entrega dos itens depois de devida conferência, observada, principalmente, a quantidade, qualidade e a garantia fornecida pela CONTRATADA.

9.8. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados a execução deste Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiro, em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, preposto ou subordinados.

9.9. Efetuar o pagamento a CONTRATADA mediante Nota Fiscal, desde que não haja nenhum impedimento legal.

9.10. Permitir o livre acesso dos colaboradores da empresa CONTRATADA às suas dependências para a entrega do objeto a ser fornecido, desde que cumpra todas as exigências cabíveis.

9.11. Nos casos de inadimplência pela CONTRATANTE, proceder-se-á no que couber o art. 20, §1º da Lei nº 11.947/2009 e demais legislações relacionadas.

9.12. A CONTRATANTE em razão da supremacia do interesse público sobre o interesse particular poderá:

a) Modificar unilateralmente o contrato para a melhor adequação às finalidades do interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;

b) Rescindir unilateralmente o contrato para a melhor adequação às finalidades do interesse público, respeitando os direitos da CONTRATADA;

c) Fiscalizar a execução do contrato;

d) Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste. Sempre que a CONTRATANTE alterar ou rescindir o contrato sem culpa da CONTRATADA, deve respeitar o equilíbrio econômico-financeiro, garantindo-lhe o aumento da remuneração respectiva ou a indenização por despesas já realizadas.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1. Responsabilizar-se integralmente pela entrega do objeto contratado, nas quantidades e padrões estabelecidos, vindo a responder pelos danos causados diretamente a Secretaria Municipal de Educação-SEME/PMS ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, nos termos da legislação vigente, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da doação e perfeita execução deste contrato.

10.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes neste instrumento contratual e no ANEXO I, acompanhado da “*Cautela de Entrega*” e Nota Fiscal, na qual constarão as indicações referentes a marca, fabricante, procedência, data de fabricação e prazo de validade.

10.3. Responsabilizar-se pela guarda e armazenamento dos gêneros alimentícios, sem ônus para a CONTRATANTE, até a sua entrega definitiva.

10.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os art. 12, 13, 17 e 27, do Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078/1990.

10.5. Repor ou substituir, às suas expensas, o produto com avarias ou defeitos, ou que não correspondam com o solicitado neste Contrato, no prazo máximo de **72 (setenta e duas) horas**, contados da “*Notificação*” que lhe for entregue oficialmente.

10.6. Comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto no item 7.2, com a devida comprovação.

10.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão Eletrônico SRP nº ---/2026- SCL/SEMAD/PMS.

10.8. Assumir todas as despesas decorrentes do transporte dos itens inclusive carga e descarga, até o local indicado no item 7.2 deste contrato.

10.9. Assegurar à CONTRATANTE o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os materiais que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no presente no contrato, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades pactuadas.

10.10. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da CONTRATANTE.

10.11. Recolher todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento dos materiais, objeto desta licitação e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela CONTRATANTE.

10.13. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da entrega dos itens deste contrato.

10.14. Fornecer os itens de acordo com as características exigidas no contrato e de acordo com a legislação vigente pertinente, sendo vedadas soluções alternativas para execução do objeto, ressalvadas as hipóteses de expressa anuência por parte da CONTRATANTE.

10.15. Apresentar “*Cautela de Entrega*” em 02 (duas) vias, uma das quais será devolvida com recibo de responsável pelo recebimento e servirá de subsídio para emissão Nota Fiscal;

10.16. Apresentar documento de cobrança com o valor correspondente a entrega dos itens.

10.17. Comunicar por escrito à CONTRATANTE, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário.

10.18. Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados decorrente da entrega dos produtos.

10.19. Promover o fornecimento dos itens dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando, inclusive, o endereço, dias e horários fixados neste instrumento contratual, especialmente fornecer o produto, parcelada e de forma continuada e de acordo com as necessidades da CONTRATANTE;

10.20. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, encargos sociais, taxas e impostos, além das decorrentes do cumprimento das obrigações, sem qualquer ônus para a Secretaria Municipal de Educação-SEME/PMS.

10.21. Reparar, corrigir e remover, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que se verifiquem danos /avarias em decorrência do transporte, bem como, providenciar a substituição do mesmo, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, contados da “*Notificação*” que lhe for entregue oficialmente.

10.22. Não transferir, sob nenhuma hipótese, sua responsabilidade para outra empresa, sob pena de rescisão contratual.

10.23. Indicar, quando da assinatura do contrato, o endereço, telefone fixo, celular de contato do escritório ou da sede da empresa, qualquer que seja seu endereço.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DO PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado, até 30 (trinta) dias, contados a partir da data de apresentação/Protocolo-SEME (1DOC), da Nota Fiscal e dos demais documentos comprobatórios do adimplemento das obrigações da CONTRATADA, quando exigível.

11.2. O pagamento da Nota Fiscal, será efetuado através de Ordem Bancária Nacional (OBN), mediante depósito em conta corrente indicado pela CONTRATADA;

11.3. Os pagamentos serão creditados na conta corrente em nome da CONTRATADA,
-----, Agência -----, Conta Corrente -----, Banco do Brasil (----).

11.4. Havendo erro na apresentação do documento de cobrança ou das Certidões de Regularidade, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo iniciar-se-á após a comprovação da regularidade da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

11.5. Será considerado como data de pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

11.6. Nenhum pagamento será efetuado á CONTRATADA enquanto está estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidades ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento dos preços ou correção monetária.

11.7. Nenhum pagamento será efetuado á CONTRATADA enquanto está estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidades ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento dos preços ou correção monetária.

11.8. A CONTRATADA deverá comprovar perante a CONTRATANTE por meio das respectivas certidões, que se encontra adimplente com suas obrigações tributárias e previdenciárias.

11.9. Será considerado como data de pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

11.10. A CONTRANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA, que porventura não tenha sido acordada neste instrumento contratual.

11.11. Havendo erro na apresentação do documento de cobrança ou das Certidões de Regularidade, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo iniciar-se-á após a comprovação da regularidade da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

11.12. Nenhum pagamento será efetuado a Empresa CONTRATADA se a mesma não estiver em dia com suas regularidades fiscais e trabalhistas.

11.13. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela CONTRATADA, que porventura não tenha sido acordada neste instrumento contratual.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO DO CONTRATO:

12.1. Os preços inicialmente contratados serão fixos e irrevogáveis durante a vigência deste contrato.

12.2. Os valores contratados poderão ser reajustados anualmente, conforme disposto no art. 124 da Lei nº 14.133 /2021, utilizando como base no índice IPCA, INPC ou outro índice apresentado pela CONTRATADA.

12.3. Os preços contratados poderão ser revistos em decorrência de eventual variação daqueles praticados no mercado, ou de fato que altere o custo dos bens registrados, observadas as condições do art. 92, V da Lei nº 14.133 /2021.

12.4. reequilíbrio econômico-financeiro poderá ser solicitado pela CONTRATADA nas seguintes situações:

a) Ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, que alterem substancialmente as condições do contrato;

b) Casos fortuitos ou de força maior que impactem os custos diretamente relacionados à execução do contrato;

12.5. A solicitação de Reajuste e/ou Reequilíbrio Econômico-Financeiro deverá ser formalizada pela parte CONTRATADA, acompanhada de documentação comprobatória que justifique a revisão dos valores contratados.

12.6. O Reajuste e/ou Reequilíbrio Econômico-Financeiro será analisado pela CONTRATANTE e, se aprovado, formalizado mediante termo aditivo ao presente contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA RESCISÃO:

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contratantes.

13.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para a CONTRATANTE, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.4. Nesta hipótese, aplicam-se também o art. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

13.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.6. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo de Apostilamento para alteração subjetiva.

13.7. A extinção do contrato, preferencialmente, não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório, conforme art. 131, caput, da Lei nº 14.133/2021.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS:

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO:

15.1. Incumbirá a CONTRATANTE divulgar o presente instrumento, preferencialmente, nos meios oficiais de divulgação da Prefeitura Municipal de Santana, bem como, alternativamente e/ou concomitantemente, em outros meios de divulgações compatíveis que as exigências do art. 94 da Lei 14.133/2021, além das constantes no art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO:

16.1. O Foro deste contrato é o da Comarca de Santana-AP, com exclusão total de qualquer outro que seja invocável. E por estarem assim, justos e contratados, o presente instrumento será lavrado em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelas partes CONTRATANTES na presença de 02 (duas) testemunhas.

Santana-AP, --- de ----- de -----.

AMARILSON GUILHERME DO AMARAL

Secretário Municipal de Educação – SEME/PMS

Decreto nº 1.343/2021- PMS

CONTRATANTE

CNPJ nº -----/-----

Rep. Legal Sr. -----

CPF.-----

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____

CPF:

CPF:

RG:

RG:

ANEXO I

CONTRATO Nº -----SEME/PMS

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO COM ESPECIFICAÇÕES	UND	QTD
001	AÇÚCAR. De primeira qualidade, triturado, na cor branca, sacarose de cana de açúcar. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	9.000
	AÇAFRÃO. De primeira qualidade, Açafrão em pó, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 40g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem		

002	nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	PCT	5.000
003	COMINHO. De primeira qualidade. Condimento cominho moído, em pó, 100% puro. Embalagem contendo 100 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	5.000
004	COLORÍFICO (COLORAU). De primeira qualidade. Condimento colorau, urucum em pó, 100% puro, zero sal. Embalagem contendo 100 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	4.000
005	EXTRATO DE TOMATE. De primeira qualidade. Tomate, açúcar e sal, isento de glúten e de corantes artificiais. Embalagem contendo aproximadamente 190 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.	COPO	11.000
006	TEMPERO TIPO CURRY. De primeira qualidade, em pó, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 50g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material	PCT	3.000

	estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
007	<p>ALECRIM DESIDRATADO. De primeira qualidade, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 6g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.</p>	PCT	3.000
008	<p>SALSA DESIDRATADA. De primeira qualidade, isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 10g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.</p>	PCT	3.000
009	<p>ORÉGANO DESIDRATADO. De primeira qualidade isento de glúten, embalagem contendo aproximadamente 10g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Kitano e Chinezinho.</p>	PCT	3.000
010	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1. De primeira qualidade, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofos. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do	KG	30.000

	fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
011	ARROZ BRANCO, TIPO 1. De primeira qualidade, polido, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofo. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	7.000
012	AZEITE DE DENDÊ. De primeira qualidade. Óleo extraído do dendê, aspecto límpido, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. Embalagem contendo 200 ml, plástica atóxica (tipo garrafa pet), limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.	GRF	5.000
013	ERVILHA EM CONSERVA. De primeira qualidade, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. embalagem contendo peso drenado de aproximadamente 170 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.	COPO	5.000
014	MILHO EM CONSERVA. De primeira qualidade, isento de impurezas e substâncias transgênicas à sua composição. embalagem contendo peso drenado de aproximadamente 170 g, copo, limpo, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, defeitos na embalagem, cheiro azedo, manchas	COPO	5.000

	claras ou escuras, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses e data de fabricação de até 90 (noventa) dias.		
015	AVEIA EM FLOCOS. De primeira qualidade. Aveia em flocos, rica em fibras, 100% natural. Embalagem contendo aproximadamente 170g. limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.	CX	10.000
016	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. De primeira qualidade. Embalagem contendo aproximadamente 350 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	10.000
017	BISCOITO TIPO MAISENA OU MARIA. De primeira qualidade. Embalagem contendo aproximadamente 350 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	10.000
018	CAFÉ EM PÓ. De primeira qualidade. Café torrado e moído, 100% café. Embalagem a vácuo, tipo tijolinho contendo 250 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Possuir, preferencialmente, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café – ABIC e Registro obrigatório nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios, bem como, alternativamente, com qualidade atestada	PCT	10.000

	<p>através de laudos emitidos por laboratórios credenciados em órgãos oficiais competentes. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Pilão, Melitta, Baggio e Maratá.</p>		
019	<p>CANJICA DE MILHO BRANCA TIPO 1. De primeira qualidade. Canjica misturada, despelculada, branca. Embalagem contendo 500 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	7.000
020	<p>COCO RALADO. De primeira qualidade. Coco ralado, desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar. Embalagem contendo 50g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	PCT	14.000
021	<p>FARINHA DE MILHO (FUBÁ). De primeira qualidade. Farinha de milho flocada, isenta de glúten, enriquecida com ferro e ácido fólico, cor amarelo, sem corantes artificiais. Embalagem contendo 500 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 11 (onze) meses a contar da entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Yoki e Kisabor</p>	PCT	7.000
022	<p>FARINHA DE TRIGO. De primeira qualidade. Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação,</p>	KG	7.000

	sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 10 (dez) meses a contar da entrega.		
023	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA. De primeira qualidade. Farinha de tapioca granulada, tipo 1, sem glúten. Embalagem contendo 200 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	10.000
024	FEIJÃO PRETO TIPO 1. De primeira qualidade. Feijão preto comum, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.	KG	6.000
025	FEIJÃO RAJADO, tipo carioquinha. De primeira qualidade. Feijão carioca comum, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Gama Lopes, Dona Dê e Kicaldo	KG	16.000
026	FEIJÃO DA COLÔNIA ou FRADINHO. De primeira qualidade. Feijão da colônia ou fradinho, caupi, classe branco, tipo 1. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação	KG	5.000

	<p>vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Gama Lopes, Dona Dê e Kicaldo</p>		
027	<p>LEITE DE COCO. De primeira qualidade. Produto obtido do coco, pasteurizado e homogeneizado, cor, aroma e odor característicos, não rançoso. Embalagem contendo 200ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega.</p>	GRF	8.000
028	<p>LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL. De primeira qualidade. Leite integral, sem adição de açúcar. Embalagem contendo 200g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.</p>	PCT	50.000
029	<p>CREME DE LEITE . De primeira qualidade. Creme de Leite Pasteurizado, elaborado a partir da extração do creme integral de leite bovino, com viscosidade apropriada e textura lisa e uniforme, de cor branca ligeiramente amarelada, contendo entre 10-19% de gordura; Embalagem contendo aproximadamente 200g, caixas compostas por aproximadamente 75% de papel, 20% de plástico e 5% de alumínio, fechadas hermeticamente, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.</p>	CAIXA	6.000
030	<p>MACARRÃO ESPAGUETE COM SÊMOLA. De primeira qualidade. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do</p>	PCT	50.000

	produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.		
031	MACARRÃO TIPO PARAFUSO. De primeira qualidade. Macarrão de sêmola com ovos. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	PCT	15.000
032	ÓLEO COMESTÍVEL, VEGETAL DE SOJA. De primeira qualidade. Óleo originário de soja, puro, refinado. Embalagem contendo 900ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	GRF	8.000
033	PEIXE ENLATADO (Sardinha). De primeira qualidade. Sardinhas com óleo comestível. Embalagem contendo 125g, em lata, limpa, não violados, íntegras, sem ferrugem, não amassadas. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro no Ministério da Agricultura e de inspeção S.I.F. Prazo de Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da entrega.	LATA	5.000
034	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (Clara). De primeira qualidade. Embalagem contendo 400g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as	PCT	8.000

	especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.		
035	SAL REFINADO IODADO. De primeira qualidade. Produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo e de no mínimo 10 mg e máximo de 15 g de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem contendo 1kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega.	KG	3.000
036	VINAGRE DE ÁLCOOL. De primeira qualidade. Acidez volátil 4,0%. Embalagem contendo 750ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	GRF	8.000
037	ADOÇANTE DIETÉTICO. De primeira qualidade. Com Stévia e Sucralose, líquido. Embalagem contendo aproximadamente 80ml, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e devidamente registrado nos ministérios competentes. Prazo de Validade mínima de 10 (dez) meses a contar da entrega. Marcas de referência ou equivalentes: Adocyl e linea	FRASCO	200
038	ARROZ INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, Longo, fino, constituídos de grãos inteiros, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranho e mofos. Embalagem contendo 1 kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem	KG	350

	original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 6 (Seis) meses, a contar da data de entrega.		
039	AMIDO DE MLHO TIPO 1. De primeira qualidade. Produto amiláceo, extraído do milho, sob a forma de pó fino, cor branca. Embalagem contendo 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 10 (dez) meses, a contar da data de entrega.	CX	200
040	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER SEM LACTOSE. De primeira qualidade. Produto deve ser isento de lactose. Embalagem contendo 350 até 400 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	250
041	BISCOITO DOCE MAISENA SEM LACTOSE. De primeira qualidade. Produto deve ser isento de lactose. Embalagem contendo 350 até 400 g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, mofos, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data da entrega.	PCT	250
042	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE. De primeira qualidade. Produto isento de lactose, sem adição de açúcar, instantâneo. Embalagem contendo 380g, lata, atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Isento de fermentação, sujidades, parasita, larva e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da entrega.	LATA	350

043	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, de arroz, zero glúten. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	400
044	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL. De primeira qualidade. Produto integral, de arroz, zero glúten. Embalagem contendo 400g a 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	300
045	TAPIOCA (GOMA GRANULADA). De primeira qualidade. Fécula de mandioca, sem glúten. Embalagem contendo 1kg, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	400
046	ABACATE. De primeira qualidade, pesados e firmes, casca de coloração verde brilhante, sem apodrecimento. Devendo se apresentar fresca, grau de maturação que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato. Isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, material terroso e umidade externa anormal. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	14.000
	ALFACE CRESPA. De primeira qualidade, in natura. Em pé, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas e sem apodrecimento. Sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração. Coloração e tamanho uniformes, devem estar frescas,		

047	isentas de insetos, enfermidades, material estranho. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	2.700
048	ALHO NACIONAL. De primeira qualidade, gráudo do tipo comum, cabeça inteira, sem danos mecânicos ou causados por pragas, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Acondicionado em embalagem própria, tamanho uniformes. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	4.500
049	BANANA. Tipo Prata ou Catarina. De primeira qualidade. Em penca. Frutos com 70 a 80% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor característico da espécie. Com cascas sãs, sem rupturas, firmes e com brilho. Tamanho médio: de 13 a 16 cm. Aprox. 10 unidades por Kg. Peso médio unitário: 100 g cada banana. Sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, com coloração uniforme, com grau apropriado de maturação, para o consumo mediato e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	45.000
050	BATATA INGLESA. De primeira qualidade, lavada, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda, em tamanho uniforme, isenta perfurações, livre de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	7.500
051	BETERRABA. De boa qualidade, compacta e firme, lavada, lisa. Isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, material terroso e umidade externa anormal, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	4.100
	CEBOLA. Não brotada, lisa, firme, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca sã, sem rupturas, isenta de enfermidades e lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho e umidade externa anormal, sem apodrecimento.		

052	Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	10.000
053	CENOURA. Especial de primeira qualidade, fresca, sem folhas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio, com casca sã, sem rupturas e lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras com coloração uniforme, isento de sujidades, larvas, parasitas, de material estranho, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	9.000
054	MAÇÃ. De primeira qualidade. Tamanho médio, produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica, por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, larvas, parasitas, sem apodrecimento. Tamanho médio e uniforme. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	54.000
055	MELÃO. De primeira qualidade, de coloração amarelada, firme, não mole, cheiro característico, sem ferimentos ou defeitos com casca sã, sem rupturas, e lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, com coloração uniforme, com grau apropriado de maturação, para o consumo mediato e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	50.000
056	PEPINO. De primeira qualidade, novo, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, bem desenvolvidos, sem danos físicos, químicos ou biológicos, ou oriundos do manuseio e transporte. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	5.500

057	PIMENTÃO VERDE. De primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas e lesões de origem física ou mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento, conservada as características organolépticas do produto para o consumo humano, com grau apropriado de maturação, para o consumo mediato e imediato. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	2.700
058	REPOLHO BRANCO. De primeira qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Deverão estar acondicionados em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	3.000
059	REPOLHO ROXO. De primeira qualidade, com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, larvas, parasitas, material estranho, sem apodrecimento. Deverão estar acondicionados em embalagens novas, limpas e secas que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	3.000
060	TOMATE REGIONAL. De primeira qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas e uniformes, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem apodrecimento. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido, devidamente registrado nos ministérios competentes e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios.	KG	6.000
061	UVA PASSA. De primeira qualidade. Uva passa, escura, sem semente. Embalagem contendo 200g, plástica atóxica, limpa, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro nos ministérios competentes. Em embalagem	PCT	3.500

	secundária de papelão para melhor armazenamento e transporte. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
062	<p>OVO DE GALINHA. De primeira qualidade, tamanho médio (mínimo de 50g a unidade), fresco, casca firme e homogênea, lisa, limpa, sem rachaduras, sem apodrecimento. Embalagem primária: cartela de papelão prensado com 30 unidades, com plástico transparente atóxico, não violado, nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, fabricante, número de lote, embalagem resistente que garanta a integridade do produto. Certificado de serviço de inspeção com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem secundária: caixa de papelão, lacrada e personalizada da empresa fabricante, devendo conter: nome do fabricante, nome do produto, peso, data de validade, número de lote e endereço.</p>	UND	80.000
063	<p>MANTEIGA COM SAL. De primeira qualidade. Creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum. Embalagem contendo 500g, plástica atóxica, limpa, não violados, não apresentando bolores ou quaisquer tipos de contaminação, resistentes que garantam a integridade do produto. Deverá ter identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulagem nutricional, peso, acondicionado na embalagem original do fabricante, número de lote do produto, data da fabricação e prazo de validade. Apresentando cor, odor e sabor característicos e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios e registro nos ministérios competentes. Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Piracanjuba, Itacolomy e Italac.</p>	POTE	3.200
064	<p>IOGURTE SABOR NATURAL. Embalagem PET contendo aproximadamente 900 g. Podendo estar na forma adoçado. Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega, apresentar tabela de informação nutricional, possuir número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE.</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Vigor, Danone e Nestle.</p>	GAR	16.000
065	<p>QUEIJO MUSSARELA TIPO FATIADO. Refrigerada (com temperatura de 1° a 10°C) Embalado a vácuo em saco plástico semitransparente e atóxico, limpo não violado, resistente, em pacotes de 150G. Dados externos contendo informações de identificação, procedência, informações nutricionais, marca do fabricante, peso do produto, com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de Entrega, contendo registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente.</p> <p>Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216 /2004).</p> <p>Marcas de referência ou equivalentes: Piracanjuba e Sadia.</p>	PCT	8.500

066	<p>CARNE BOVINA MOÍDA CORTE TRASEIRO (ACÉM OU PEITO BOVINO SEM OSSO). Tipo: moída; De primeira</p> <p>qualidade, CONGELADA – IQF (até -12º C), conforme portaria CVS 5, de 09/04/2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo em pacotes de 1 até 2kg, não violado, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216 /2004).</p>	KG	20.000
067	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO CORTE TRASEIRO (COXÃO DURO OU PATINHO). De primeira qualidade,</p> <p>CONGELADA – IQF (até -12º C), conforme portaria CVS 5, de 09/04 /2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, não violado, em pacotes de 1 até 2kg, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do</p>	KG	25.000

	Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216 /2004).		
068	CARNE BOVINA BIFE COM CORTE DE 1ª COXÃO MOLE, PATINHO. Tipo: Porcionada em cortes bifés; De primeira qualidade, CONGELADA – IQF (até -12º C), conforme portaria CVS 5, de 09/04/2013. Deverá ser congelada, armazenada, sem osso, sebo e gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Cor: vermelho brilhante, sem alterações na coloração, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponeurose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada) deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Embalagem primária: O produto deverá ser acondicionado em embalagem atóxica plástica transparente, de polietileno com espessura acima de 14 micras, lacrada, à vácuo, não violado, em pacotes de 1 até 2kg, contendo o nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura, ou Estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva, deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Validade mínima de 03 (três) meses a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216 /2004).	KG	15.000
069	PEITO DE FRANGO (CORTE FILEZINHO). De primeira qualidade. CONGELADO (até -12º C) peito de frango sem osso, sem pele, limpo, magro, não temperado, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Embalagem primária: deve ser de plástico, atóxico transparente, lacrado, não violado, contendo o nome do produto, peso em 1kg individualizada, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF)do Ministério da Agricultura ou estadual.	KG	80.000

	Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).		
070	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO. Coxa e sobrecoxa de frango com osso congelada (até -12° C) e não temperada, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem e sem presença de cristais de gelo na superfície do produto, sem furos na embalagem, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, sem sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada). Embalagem primária: deve ser de plástico, atóxico transparente, lacrado, não violado, contendo o nome do produto, peso em 1kg individualizada, data de fabricação, data de validade, identificação do fabricante, número de lote, embalagem deve ser resistente que garanta a integridade do produto. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, Certificado de serviço de inspeção federal (SIF) do Ministério da Agricultura ou estadual. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso, data de fabricação, data de validade, número de lote. Devendo ser entregue em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	63.000
071	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO. De primeira qualidade. Fabricado a partir da carne bovina dianteira, com odor e sabor característico e percentual de gordura aceitável (máximo 10%). Embalagem primária: a vácuo de plástico transparente, original de fábrica, atóxico, lacrado, contendo o nome do produto, peso em 5kg individualizada, data de fabricação, data de validade, marca do fabricante. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, certificado de serviço de inspeção federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou estadual, e data de embalagem. Embalagem secundária: deve ser caixa de papelão, lacrada com fita adesiva e deve conter também: nome do produto, fabricante, peso em kg, data de fabricação, data de validade, número de lote. Validade mínima de 06 (seis) meses. Devendo ser entregue, caixa com 6 pacotes de 5kg, em caminhão refrigerado. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	8.000
	FILÉ DE PEIXE (pescada amarela). De primeira qualidade, CONGELADA (até -12° C). Limpa, sem sebo e gordura, proveniente de animais saudáveis, sem alteração na coloração, sem manchas esverdeadas, sem acúmulo de líquidos no interior da embalagem, sem presença de cristais de gelos na superfície do produto, isento de vestígios de congelamento e descongelamento (gelo de cor avermelhada). Não apresentar quaisquer tipos de contaminante de origem física, química e mecânica, ou estarem com embalagem danificadas, deve estar isento de larvas, parasitas e insetos, ou que afetem suas características, como cor, sabor, odor forte, desagradável e corpos estranhos. Transporte sob refrigeração. Deve-se apresentar		

072	congelado. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente que garanta a integridade do produto, lacrado, não violado, transparente, peso em 1 kg e 2kg cada unidade, contendo na embalagem identificação do produto, peso, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, data de embalagem. Com carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente, certificado de serviço de inspeção federal (SIF), do Ministério da Agricultura ou estadual e todas as especificações exigidas pela legislação vigente para gêneros alimentícios. Embalagem secundária: deve ser de caixa de papelão, lacrada, contendo na embalagem identificação do produto, peso, identificação do fabricante, lote, prazo de validade, data de embalagem. Validade mínima de 90 (noventa) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	20.000
073	CAMARÃO REGIONAL. Tipo sem casca, salgado e escolhido. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, não violado, transparente, resistente que garanta a integridade do produto, lacrado até sua utilização, peso em 1 kg, limpos, sem presença de sujidades, ou qualquer material que configure contaminação física, (Conter externamente, peso do produto com validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega, informação de data de fabricação ou manipulação). Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	6.500
074	LOMBO SUINO. Tipo: sem osso. Carne suína tipo lombo, congelada, cor rosada, com baixo teor de gordura, embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne suína deverá ser congelada à temperatura 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo. Embalado em saco Plástico atóxico resistente em pesagens de 1kg a 2 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura constando obrigatoriamente S.I.F e transportado sob refrigeração adequada de acordo com as boas práticas de transporte constante na legislação vigente. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	KG	8.000
075	PÃO DE CHÁ, TIPO HOT DOG. De primeira qualidade. Peso de aproximadamente 50 g cada unidade, preparado a partir das matérias primas sãs, isento de mofo, de matéria terrosas e parasitas, deve estar em perfeito estado de conservação e próprio para consumo, dentro dos padrões higiênicos-sanitários, conforme legislação vigente da ANVISA. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Deve ser acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente, (com divisão de 70% do pedido embalados em pacotes contendo 30 unidades, e 30% em pacotes contendo 20 unidades e 10 unidades) com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de	UND	140.000

	embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).		
076	BOLO DE LARANJA (REDONDO). De 25 cm com o peso médio de 2,5 a 3kg. Bolo sabor laranja contendo em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, suco de laranja, ovos, margarina, fermento químico, isento de gordura trans. Deve ser entregue em embalagem proporcional ao tamanho transparente com tampa com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	UND	3.000
077	BOLO DE CHOCOLATE (REDONDO). De 25 cm om o peso médio de 2,5 a 3kg. Bolo sabor chocolate 50 a 70% contendo em sua composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, suco de laranja, ovos, margarina, fermento químico, isento de gordura trans. Deve ser entregue em embalagem proporcional ao tamanho transparente com tampa. Com a identificação do fabricante, produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Transportado em veículo que atenda a legislação vigente (RDC nº 216/2004).	UND	3.000

AMARILSON GUILHERME DO AMARAL

Secretário Municipal de Educação– SEME/PMS

Decreto nº 1.343/2021- PMS

CONTRATANTE

CNPJ nº --.----.---/-----

Rep. Legal-----

CPF.-----

2. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ERICA AZEVEDO PICANCO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 26/01/2026 às 09:28:10.