



# MUNICÍPIO DE COTRIGUAÇU

PODER EXECUTIVO

ESTADO DE MATO GROSSO

## TERMO DE REFERÊNCIA

**PREGÃO ELETRÔNICO – Lei Federal nº 14.133/2021**

Processo Administrativo nº 1567/2026

**OBJETO: “AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE NOVA UNIÃO E DA MERENDA ESCOLAR DOS DISTRITOS DO MUNICÍPIO DE COTRIGUAÇU-MT”.**

**Valor Estimado: R\$752.106,73 (setecentos e cinquenta e dois mil, cento e seis reais e setenta e três centavos).**

Cotriguaçu-MT, 15 de junho de 2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE COTRIGUAÇU-MT CNPJ/MF N.º 37.465.309/0001-67

PAÇO MUNICIPAL ANTÔNIO SKURA

AVENIDA 20 DE DEZEMBRO, N.º 725, CENTRO, COTRIGUAÇU-MT, CEP.: 78.330-000 - CX. POSTAL 01 FONE: (66) 3555-1224

SITE: [WWW.COTRIGUAÇU.MT.GOV.BR](http://WWW.COTRIGUAÇU.MT.GOV.BR) E-MAIL: [LICITACAOCOTRIMT@GMAIL.COM](mailto:LICITACAOCOTRIMT@GMAIL.COM) OU [LICITACAO@COTRIGUACU.MT.GOV.BR](mailto:LICITACAO@COTRIGUACU.MT.GOV.BR)

### 1. UNIDADES REQUISITANTES:

<b>Unidades Requisiteiras</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Merenda Escolar /</li><li>✓ Secretaria Municipal do Distrito de Nova União</li></ul>
<b>Nome dos Requisiteiras</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Cleide Dite Diniz-Secretária Municipal de Educação</li><li>✓ Delia Amâncio da Silva-Secretária Municipal do Distrito de Nova União</li></ul>
<b>DFD de Referência</b>	DFD protocolado em 08 de maio de 2026
<b>Fundamento Legal</b>	Lei Federal nº 14.133/2021 – Nova Lei de Licitações

### 1.2. CHECKLIST

- ✓ *Definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação; (Art.6 inciso XXIII, alínea a), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas; (Art.6 inciso XXIII, alínea b), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto; (Art.6 inciso XXIII, alínea c), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Requisitos da contratação (Art.6 inciso XXIII, alínea d), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Modelo de execução do objeto, que consiste na definição de como o contrato deverá produzir os resultados pretendidos desde o seu início até o seu encerramento; (Art.6 inciso XXIII, alínea e), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Modelo de gestão do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade; (Art.6 inciso XXIII, alínea f), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Critérios de medição e de pagamento; (Art.6 inciso XXIII, alínea g), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Forma e critérios de seleção do fornecedor; (Art.6 inciso XXIII, alínea h), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado; (Art.6 inciso XXIII, alínea i), da Lei 14.133/2021);*
- ✓ *Adequação orçamentária; (Art.6 inciso XXIII, alínea j), da Lei 14.133/2021);*

### 1.3. OBJETO DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea a Lei nº 14.133/2021)

1.3.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a:

**“AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE NOVA UNIÃO E DA MERENDA ESCOLAR DOS DISTRITOS DO MUNICÍPIO DE COTRIGUAÇU-MT”.**

1.3.2. conforme especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste instrumento.

Item	Código	Descrição	Unidade de Medid	Quantidade	Valor Médio	Valor Total Médio
1	040.001.096	ACAFRAO, CURCUMA EM PÓ PACOTE D E 30 GRAMAS	EMB30	165	2,93	483,45
2	027.001.034	ACUCAR - OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, TIPO CRISTAL, COM ASPECTO COR, CHEIRO PROPRIOS, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MINIMO DE 99,3% P/P E UMIDADE MAXIMA DE 0,3% P/P, SEM FERMENTACAO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO ATOXICO, CONTENDO 2KG DO PRODUTO	PCT2Q	300	8,37	2.511,00
3	051.002.260	AGUA MINERAL - NATURAL SEM GAS, ACONDICIONADA EM COPO DE POLIETILENO, LACRADO COM TAMPALUMINIZADA - COPO DE 200 ML	UNID	3	1,79	5,37
4	027.001.047	AGUA MINERAL NATURAL SEM GAS, ACONDICIONADA EM GARAFA PET, TAMPACOM ROSCA E LACRE, CONTENDO 500ML PACOTE COM 12 UNID	PC 12	40	27,61	1.104,40
5	027.001.058	ALHO - BULBO, NACIONAL, DE OTIMA QUALIDADE, FRESCO, SEM LESOES DE ORIGEM LIVRE DE RESIDUOS, TAMANHO E COR UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, PESANDO APROXIMADAMENTE PESANDO EM KILO	QUILO	290	32,19	9.335,10
6	027.001.063	ALIMENTO CHOCOLATE EM PÓ - OBTIDODA MISTURA DE 70% CACAU EM PÓ LÉTICINADO E AÇUCAR, ACONDICIONADO EM CAIXA DE 200 G	C200G	80	36,29	2.903,20
7	027.001.074	AMIDO DE MILHO - PRODUTO AMILACEO EXTRAIDO DO MILHO, PARA O PREPARODE MINGAU, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, SABOR: TRADICIONAL,, COM UMIDADE MAX 14% POR PESO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEAVEL, FECHADO, ETC, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPEL CAIXA, VEDADO, ETC, COM PESO LIQUIDO DE 200 GRAMAS.	C200G	145	6,63	961,35
8	027.001.084	ARROZ AGULHINHA TIPO 1, LONGO, GRASINTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, CONTENDO 5 QUILOS	PC 5	970	23,04	22.348,80
9	027.001.088	AVEIA - INTEGRAL 100% NATURAL, EM FLOCOS FINOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ADMITINDO UMIDADE MAXIMA DE 15% POR PESO - 200 GRAMAS	PC200	30	7,53	225,90
10	027.001.093	AZEITONA EM CONSERVA - VERDE, INT EIRA COM CAROCO, IMERSA EM LIQUIDO, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, DEVENDO SER CONSIDERADO	UNID	10	20,72	207,20

		COMO PESO LIQUIDO O PRODUTO D RENADO 500 G				
11	027.002.026	BANANA - DA TERRA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MADUREZA QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	QUIL O	465	10,73	4.989,45
12	027.002.027	BANANA - MACA, EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA FIRME E ÍNTEGRA, DE VENDA SER BEM DESENVOLVIDA E MACIA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	QUIL O	2.00 0	7,06	14.120,00
13	027.001.132	BATATA - LISA, DE PRIMEIRA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER GRAUDA,	QUIL O	670	16,68	11.175,60
14	027.001.134	BATATA DOCE - ROXA, DE PRIMEIRA, SEM RACHaduras, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM SEM RACHaduras E CORTES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE MANUSEIO E TRANSPORTE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS	QUIL O	212	7,46	1.581,52
15	027.002.034	BATATA PROCESSADA - TIPO PALHA, EM BALADA EM SACO PLÁSTICO, ESTERILIZADA EM ATMOSFERA, ACONDICIONADA PARA TRANSPORTE EM SACO PLÁSTICO, HIGIENIZADA, CORTADA EM TIRAS, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, FIRME E ÍNTEGRA, LIVRE DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - PACOTE DE 800 GRAMAS A 1 KILO	UNID	10	42,86	428,60
16	027.001.140	BETERRABA - ÓTIMA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES E SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA.	QUIL O	585	9,64	5.639,40
17	027.001.143	BISCOITO COM SAL - TIPO ÁGUA E SAL, CREAM CRACKER COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, PESANDO DE 345 A 360 GRAMAS	UNID	1.11 5	6,42	7.158,30
18	027.001.144	BISCOITO COM SAL - TIPO INTEGRAL, COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, SAL E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 345 A 360 GRAMAS	UNID	15	6,48	97,20
19	027.001.157	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO TIPO TIPO MAIZENA, COMPOSIÇÃO BÁSICA FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, AÇÚCAR SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE 345 A 360 GRAMAS	UNID	1.11 5	7,05	7.860,75

20	027.001.210	CAFE - TIPO 1, DE QUALIDADE, DEVEN DO CONTER ATÉ 30% GRAOS CONILLO N,20% PRETOS/VERDES/ARDIDOS, ISENT O DE GRAOS PRETOS-VERDES OU FERMENTADOS PROCEDENTE DE GRAOS CRUS,SAOS E LIMPOS, NA COR CASTAN HO CLARO A MODERADO ESCURO,S/AM ARGOR EM PO HOMOGENEO,TORRADO E MOIDO, AROMA E SABOR CARACTERISTICOS DE REGULAR A INTENSO ISENT O DE GOSTO RIOZONA, QUALIDADE GL OBAL MINIMO ACEITAVEL MAIOR QUE 3, 5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE ZERO A DEZ, CONTENDO IMPUREZAS MAXIMO DE 1%,OUTROS PRODUTOS 0% E UMIDADE ATÉ 5%, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, - PACOTE 500 GRAMAS	P500 G	250	31,74	7.935,00
21	027.001.220	CALDO DE CARNE - COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, ACUCAR, ALHO, CEBOLA GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE BOVINA, EM TABLETE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPEL CARTAO (EM 12 UNIDADES)	CX 12	14	6,08	85,12
22	027.001.003	CALDO DE GALINHA COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GLUTAMATO MONOSSODICO, ACUCAR. ALHO, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, E M TABLETE, ACONDICIONADO EM 12 UNIDADES	CX 12	10	6,20	62,00
23	027.002.042	CANELA - EM PAU, OBTIDA DA CASCA DE ESPECIMENS VEGETAIS GENUINOS, CASCA SAES E LIMPAS, DE COLORACAO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO, COM ASPECTO CHEIRO AROMATICO E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE, ACONDICIONADO EM PACOTE DE 20 GRAMAS	UNID	50	5,86	293,00
24	027.001.235	CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA SEM PELANCA, EM BIFE AMACIADO, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NO MAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA., EMBALADA EM EMBALAGEM PROPRIA, PESANDO SEM SUJIDADES E ACAO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF	QUIL O	80	52,66	4.212,80
25	027.001.237	CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, EM PECA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO., CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NO MAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA., EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO, INSPECIONADA PELO SIF	QUIL O	80	27,08	2.166,40
26	027.001.238	CARNE BOVINA - TIPO MOIDA, DIANTEIR A SEM OSSO, TIPO PALETA OU ACEM, SEM PELANCA, SEM GORDURA, CONGELADA, ISENTA DE SEBO, LIMPA, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PROPRIOS, EMBALADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, SEM	QUIL O	2.350	43,79	102.906,50

		SUJIDADES E AÇAO DE MICROBIOS,INSPECIONADA PELO SIF				
27	027.001.239	CARNE BOVINA - TIPO MUSCULO, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, (ENTRE-10-C E -25-C) E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR E CHEIRO E SABOR PROPRIO.	QUILO	350	31,44	11.004,00
28	027.001.240	CARNE BOVINA - TIPO PALETA DE SEGU NDA SEM OSSO (DIANTEIRA), EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, CONGELADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA,COM ASPECTO,COR ,CHEIRO E SABOR PROPRIOS,, EMBALADA EM EMBALAGEM APROPRIADA, SEM SUJIDADES E AÇAO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF	QUILO	770	41,26	31.770,20
29	027.001.247	CARNE BOVINA TIPO ACEM, SEM OSSO, EM PEÇA INT. CONGELADA, E NO MINIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NO MAX 10% DE SEBO OU GORDURA, EMBALADA EM EMBALAGEM EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, INSPECIONADA PELO SIF	QUILO	360	43,09	15.512,40
30	027.001.248	CARNE BOVINA TIPO BOVINA, TIPO MAMINHA, EM PEÇA DIVIDIDA DE ACORDO COM O PESO, RESFRIADA, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA LIMPA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS E NOMAXIMO 10% DE SEBO OU GORDURA, EMBALADA EM EMBALAGEM PROPRIA, PESANDO SEM SUJIDADES E AÇÃO DE MICROBIOS, INSPECIONADA PELO SIF.	QUILO	60	51,20	3.072,00
31	027.001.249	CARNE BOVINA TIPO COXA MOLE, BIFE, RESFRIADO, E NO MAX 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE,	QUILO	75	45,35	3.401,25
32	027.001.251	CARNE BOVINA TIPO PATINHO, BIFE, ISCAS OU CUBOS, RESFRIADO, E NO MAXIMO 10% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO, E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE	QUILO	760	39,22	29.807,20
33	027.001.286	CARNE SUINA - TIPO COSTELA, CONGELADO, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO,	QUILO	40	27,25	1.090,00
34	027.001.288	CARNE SUINA - TIPO LOMBO, EM PEÇA INTEIRA, CONGELADO, SEM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ISENTO DE PELE E GORDURA	QUILO	540	32,37	17.479,80
35	027.001.285	CARNE SUINA - TIPO BISTECA, EM BIFE, CONGELADO, COM OSSO, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO,	QUILO	40	25,22	1.008,80
36	040.001.974	CARNE SUINA SALGADA - TIPO BACON DEFUMADO, EM PEDACO ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO	QUILO	40	52,62	2.104,80
37	027.001.293	CEBOLA - BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE,COMPACTA E FIRME,SEM LESÕES DE ORIGEM FISICA OU MECANICA, PE	QUILO	650	11,43	7.429,50

		RFURACOES E CORTES,TAMANHO E CO LORACAO UNIFORMES,DEVENDO SER B EM DESENVOLVIDA,ISENTA DE SUJIDAD ES, PARASITAS E LARVAS,ACONDICION AMENTO ADEQUADO,EM SACO DE POLI ETILENO				
38	027.001.304	CENOURA - VERMELHA, DE PRIMEIRA, S EM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRM E, SEM LESOES DE ORIGEM SEM RACH ADURAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS, DEVENDO SER BEM DESENVOL VIDAS, ACONDICIONADA EM CAIXA DE MADEIRA, PESANDO APROXIMADAMENT E POR QUILO	QUIL O	750	15,66	11.745,00
39	027.001.315	CHA- ERVA MATE CHA - ERVA MATE QU EIMADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS NO VAS, DE ESPECIMES VEGETAIS GENUIN OS DESSECADOS,TOSTADOS E PARTID OS, DE COR PARDACENTA, COM ASPEC TO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIOS, I SENTO DE SUJIDADES,PARASITAS E LA RVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGE M A GRANEL, EMBALADO EM CAIXA PAP EL CARTAO 250G	CX250	250	16,68	4.170,00
40	027.001.349	CHUCHU - DE BOA QUALIDADE,TAMANH O E COLORACAO UNIFORME,LIVRE DE ENFERMIDADES,SEM DANOS FISICOS E MECANICOS,ACONDICIONADO EM EM S ACO PLASTICO ATOXICO,PESO POR KIL O	QUIL O	30	8,76	262,80
41	027.001.353	COCO RALADO - AMENDOAS DE COCO PURO,PARCIALMENTE DESIDRATADO, OBTIDO POR PROCESSO TECNOLOGIC O ADEQUADO, COM UMIDADE MAXIMA D E 4% P/P E LIPIDIOS ENTRE 35% A 60%, ISENTO DE IMPUREZAS (100 G)	P100 G	120	8,37	1.004,40
42	027.001.361	COLORAL- COLOROFICO EM PÓ FINO H OMOGENEO, OBTIDO DE FRUTOS MADU ROS, LIMPOS, DESSECADOS E MOIDOS, DE COLORAÇÃO VERMELHA, COM ASPE CTO COM COR, CHEIRO E SABOR PROP RIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHO S E A SUA ESPECIE, ACONDICIONADO E M SACO PLASTICO TRASNPARENTE E A TOXICO, HERMETICAMENTE VEDADO E RESISTENTE, EMBALADO EM SACO PLA STICO INDIVIDUALMENTE DE 250GRAMA S.	UNID	155	4,98	771,90
43	027.001.385	CREME DE LEITE APRESENTANDO TEO R DE GORDURA MIN DE 25%, EMBALDO EM CX DE CARTONADA, PESANDO 200 GRS	C200 G	220	4,20	924,00
44	040.002.422	ERVILHA VERDE EM CONSERVA SIMPLE S, INTEIRA, IMERSA EM LIQUIDO, TAMA NHO E COLORACAO UNIFORMES, ACON DICIONADA EM LATA PESANDRO 170 G RS SENDO CONSIDERADO COMO PESO O PRODUTO DRENADO	L170	10	4,56	45,60
45	027.001.453	FARINHA DE MANDIOCA - TORRADA, SE CA, FINA, TIPO 1, BRANCA, ISENTA DE S UJIDADES, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE CONTENDO 01 KG APRESENTANDO PRAZO DE VALI DADE DE NO MINIMO 06 MESES, A PART IR DA DATA DE FABRICACAO E ROTULO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTE S	PC1K G	190	11,86	2.253,40

46	027.001.460	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OBTIDO DO TRIGO MOIDO, COR BRANCA, ISENTA DE SUJIDADES, SEM FERMENTAÇÃO, EMBALADO EM 1 KG	UNID	270	6,42	1.733,40
47	027.001.462	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, NOVO, CONSTITUIDO DE GRÃOS INTEIROS E SÁDIOS, COM A UMIDADE PERMITIDA EM LEI, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, E MISTURAS DE OUTRAS ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 1 KG	QUIL O	890	9,44	8.401,60
48	027.001.468	FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULA DO SECO INSTANTÂNEO, COMPOSTO DE SACCHARORNYCES CEREVISIAL, AGENTE DE REIDRATAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA - 10 GRAMAS	PC10 G	100	2,04	204,00
49	027.001.471	FERMENTO QUÍMICO - TIPO EM PÓ, COMPOSTO DE PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO, FOSFATO MONO-CÁLCICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. 100 g	PT100	180	5,96	1.072,80
50	027.001.476	FIGADO - BOVINO EM BIFE, RESFRIADO, COM ASPECTO PRÓPRIO, FÍRME, NÃO PEGAJOSO, ISENTO DE MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNIDADE	QUIL O	20	19,26	385,20
51	027.001.478	FILE DE PEITO DE FRANGO PROCESSADO DO FRANGO PROCESSADO - FRANGO PROCESSADO, FILE DE PEITO DE FRANGO, CARNE DE FRANGO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, COM FORMA E TAMANHO UNIFORMES, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS, DEVENDO SER CONSIDERADO O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DRENADO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM A VÁCUO,	QUIL O	620	32,58	20.199,60
52	090.001.456	FRANGO INTEIRO, SEMI PROCESSADO, CONGELADO, SEM PÉS, PESCOÇO E VISCERAS, SEM QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, COM ASPECTO COR E CHEIRO PRÓPRIO, COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME, SEM MANCHAS, PELE COMPLETA, AUSÊNCIA DE PENAS E PENEIRA, PERFURAÇÕES, COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, PESO EM MÉDIA 2KG POR UNIDADE.	QUIL O	1.280	19,11	24.460,80
53	027.001.485	FRANGO PROCESSADO EM PEÇA NÃO TEMPERADO, COXA-SOBRECOXA, CONTENDO CONGELADO PESO EM MÉDIA 2KG, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MANCHAS E LARVAS, EMB. EM SACO PLÁSTICO POLIÉTILENO, TRANSPARENTE ATÓXICO, INSPECIONADO PELO SIF	QUIL O	1.880	20,12	37.825,60
54	027.001.502	FUBA DE MILHO SIMPLES DE GRÃO DE MILHO AMARELO MOIDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS,	PC1K G	105	7,03	738,15

		COM AUSENCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANCO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO - 1 KG				
55	027.001.532	LARANJA COR AMARELA ESVERDEADA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SABOR E CHEIRO CÍTRICOS, TAMANHO GRANDE, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, BOA QUALIDADE, ACONDICIONADA DE FORMA APROPRIADA	QUILO	3,000	11,39	34.170,00
56	027.001.552	LEITE EM PO INTEGRAL - GORDURAS TOTAIS 6,9 A 8,0 G, GORDURAS SATURADAS 4,0 A 5,0 G, GORDURA TRANS 0 G, FIBRA ALIMENTAR 0G, CÁLCIO 239MG A 239,2 MG, SÓDIO 85MG A 111MG, VALOR ENERGÉTICO DE 129 A 150 KCAL, CARBOIDRATO DE 9,6 A 12G, PROTEÍNA DE 6,7 A 12G, EMBALADO EM PACOTE ALUMINIZADO. PACOTE 400 GRAMAS	UNID	900	20,18	18.162,00
57	040.003.064	LEITE EM PO MODIFICADO - ALIMENTO ISENTO DE LACTOSE, COM VITAMINAIS MINERAIS E FERRO, EM PO, ACONDICIONADO EM LATA PESANDO ENTRE 380 A 400G, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	UNID	30	26,59	797,70
58	027.001.568	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL, TEOR DE MATÉRIA GORDA COMPOSTO DE CARBONATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS E SATURADAS, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA 0G, SÓDIO E CÁLCIO, RECIPIENTE HERMÉTICO EM TIPO TETRA PAK COM 1 LITRO E VALOR DE NO MÍNIMO 90 DIAS, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA	UNID	200	7,63	1.526,00
59	027.001.574	LINGUIÇA - DEFUMADA, TIPO SALAME ARTESANAL, PREPARADA COM CARNE MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA AMBIENTE ADEQUADA	QUILO	40	34,10	1.364,00
60	027.001.575	LINGUIÇA - FRESCAL, DE FRANGO, PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIÉTILENO	QUILO	40	37,42	1.496,80
61	027.001.576	LINGUIÇA - FRESCAL, TIPO TOSCANA, PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIÉTILENO	QUILO	540	24,97	13.483,80
62	027.001.578	LINGUIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA, PREPARADA COM CARNE NÃO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NÃO PEGAJOSA, ISENTA DE SUJIDADES	QUILO	40	32,72	1.308,80

		, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO.				
63	027.001.585	LOURO - EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPECIMENS VEGETAIS GENUINOS, GRANULOSOS, LIMPOS E SECOS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS À SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO - PACOTE 5 GRAMAS	PCT5 G	112	3,71	415,52
64	027.001.590	MACA VERMELHA GRANDE NACIONAL DE PRIMEIRA APRESENTADO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE ACONDICIONADA EM CAIXA PAPELÃO ONDULADO	QUIL O	2.00 0	13,98	27.960,00
65	027.001.592	MACARRÃO - MASSA ALIMENTÍCIA 500G MASSA ALIMENTÍCIA - TIPO SECA PARA SOPA, FORMATO PADRE NOSSO, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVO E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES. (500g)	P500 G	20	6,03	120,60
66	027.001.609	MAIONESE - 200G MAIONESE - EMULSÃO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E ÓLEO VEGETAL, SEM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS, SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS E SEM CORANTES, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, AMARELO CLARO, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES EM PERFECTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM COM 200 G, EM DEPOSITO PLÁSTICO	UNID	10	4,77	47,70
67	027.002.029	MAMÃO - FORMOSA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E ÍNTEGRA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE	QUIL O	1.70 0	10,14	17.238,00
68	027.001.625	MARGARINA VEGETAL COM SAL COMPOSTO DE 80% GORDURA E LEITE (LÍPIDOS), PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO, E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM POTE CONTENDO 500 GRS EMBALADO EM POTE INDIVIDUAL DE 500 GRS	PT500	150	11,68	1.752,00
69	027.001.632	MASSA ALIMENTÍCIA - MACARRÃO DE ARRÓZ, TIPO PARAFUSO, SEM OVOS, SEM MILHO, SEM GLUTEN, COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA, PESANDO 500 G.	P500 G	80	6,08	486,40
70	027.001.637	MASSA ALIMENTÍCIA - TIPO SECA PARA MACARRONADA, FORMATO PARAFUSO, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA COMPOSTA DE FARINHA	P500 G	1.03 0	5,47	5.634,10

		DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, (500G)				
71	027.001.643	MASSA PARA LASANHA PRE-COZIDA - COMPOSTA DE FARINHA OU SEMOLA, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, DE COR AMARELADA, COM SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E CORANTES ARTIFICIAIS, ACONDICIONADA EM SACOS PROPRIOS, TRANSPARENTES-PACOTE 500 GRAMA	P500 G	360	12,46	4.485,60
72	027.001.647	MASSAS ALIMENTÍCIAS TIPO SECA PARA MACARONADA FORMATO ESPAGUETE, COM FIO FINO E LONGO COMPENTE 25 E 30 CM, COR AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO, TEXTURA E SABOR PROPRIOS, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, SEMOLA DE TRIGO, OVOS E DEMAIS SUBSTANCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁX 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE, ATÓXICO 500 GRS	P500 G	320	6,00	1.920,00
73	027.002.031	MELANCIA - REDONDA, GRAUDA, DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E ÍNTEGRA, ACONDICIONADA EM AGRANDEL	QUIL O	6.00 0	7,53	45.180,00
74	027.002.032	MELÃO - AMARELO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA ÍNTEGRA E FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA.	QUIL O	3.00 0	11,66	34.980,00
75	027.001.663	MILHO SECO PROCESSADO (CANJICA) - EM GRAOS CRUS, INTEIROS, PARA O REPARO DE MUNGUZA, GRAOS GRANDES, HIGIENIZADOS, COM AUSÊNCIA PARCIAL OU TOTAL DO GERMEN, SEM PRESENÇA DE ESCARIFICAÇÃO MECÂNICA OU MANUAL, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITOS, LARVAS E DESTRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 13%, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, EMBALADO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA LACRADA 500G	P500 G	250	4,99	1.247,50
76	027.002.039	MILHO VERDE EM CONSERVA SIMPLES GRAOS INTEIROS, IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PESANDO NO MÍNIMO 240 GRAMAS DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO	UNID	20	4,53	90,60
77	027.001.681	MOLHO DE TOMATE, PRODUTO PREPARADO COM FRUTAS MADURAS E SALS, SEM SEMENTES, ACRESCIDAS DE CONDIMENTOS, SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ISENTO DE SUJIDADES	S300 G	80	2,98	238,40

		ES,PARASITAS,LARVAS E FERMENTACO ES,LIVRE DE DEFEITOS DE PROCESSAMENTO,ACONDICIONADO EM SACHE - 300 GRAMAS				
78	027.001.683	MORTADELA - CONSTITUIDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA, COMPOSTA DE CONDIMENTOS, APRESENTANDO NO MAXIMO 10 % DE CUBOS DE TOUCINHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE,, ISENTO DE SUJIDADES E OUTRAS ISENTA DE SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EM SACO PLASTICO TRANSPARENTES E ATOXICO, PESANDO 1 K G, INPECIONADA PELO SIF	UNID	10	18,10	181,00
79	027.001.695	OLEO COMESTIVEL - AZEITE DE OLIVA, EXTRA VIRGEM, OBTIDO DE AZEITONAS SAS, COM SABOR E CHEIRO DE AZEITONA, ISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS,ACIDEZ IGUAL OU INFERIOR A 1% APTO PARA CONSUMO MENSAL, EMBALADO EM CAIXA DE PAPELADO R EFOCADO VIDRO 500ML	UNID	55	50,06	2.753,30
80	027.001.696	OLEO COMESTIVEL - DE SOJA, OBTIDO DE ESPECIE VEGETAL, ISENTO DE RANCO E SUBSTANCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO EM FRASCO PLASTICO COM 900 ML	UNID	710	10,91	7.746,10
81	027.002.040	OREGANO - EM FOLHAS SECAS, OBTIDO DE ESPECIMES VEGETAIS GENUINOS, GRAOS SAOS E LIMPOS, DE COLORACAO VERDE PARDACENTA, COM CHEIRO AROMATICO E SABOR PROPRIO, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPECIE, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE - ENTRE 5 A 8 GRAMAS	UNID	200	4,02	804,00
82	027.001.709	OVO - DE GALINHA, MEDIO, ISENTO DE SUJIDADES,FUNGOS E SUBSTANCIAS TOXICAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA	DUZIA	580	15,15	8.787,00
83	027.001.798	PIMENTAO VERDE DE OTIMA QUALIDADE, GRANDE SEM LESOES DE ORIGEM BOA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE.	QUILO	270	15,52	4.190,40
84	027.001.845	POLPA DE FRUTA - CONGELADA,SEM ACUCAR, SABORES DIVERSOS, COM ASPECTO COR,CHEIRO E SABOR PROPRIO, AUSENTE DE SUBSTANCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSICAO, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO,CONTENDO 10 UNIDADES DE 100 GRAMAS CADA. SABOR A SER DEFINIDO NA ORDEM DE FORNECIMENTO	QUILO	200	42,95	8.590,00
85	027.001.870	POLVILHO AZEDO, BRANCA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS - ROTULO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES)	QUILO	130	12,56	1.632,80
86	027.001.871	POLVILHO DOCE, BRANCA, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS -ROTULO DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES	QUILO	130	10,99	1.428,70

87	027.001.889	QUEIJO MUSSARELA EMB EM PLASTICO INVIOVEL, SELADO A VACUO	QUIL O	200	56,76	11.352,00
88	027.001.901	REFRIGERANTE- COMPOSTO DE EXTRA TO DE GUARANA, AGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, 0,02G A 0,2G DE EXTRATO DE SEMENTE DE GUARANA, CORANTES AR TIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDADES, PARASI TAS E LARVAS, ACONDICIONADO PET C OM TAMP A DE ROSCA, CONTENDO 2 LIT ROS CADA.	UNID	100	9,97	997,00
89	027.001.904	REFRIGERANTE- COMPOSTO DE EXTRA TO DE LARANJA, AGUA GASEIFICADA, A ROMA NATURAL, MENOS DE 1,5 KCAL, C ORANTES, LIVRE DE SUJIDADES, PARA SITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM GARRAFA DE 2 LITROS	UNID	100	9,37	937,00
90	040.003.959	REFRIGERANTE COMPOSTO DE EXTRA TO DE COLA, AGUA GASEIFICADA, SAC ARINA, EXTRATOS VEGETAIS, CAFEINA, CORANTE, CAMELO, ISENTO DE COR ANTES ARTIFICIAIS, LIVRE DE SUJIDAD ES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICION ADO EM EMB PET DE 02 LTS, QUALIDAD E EQUIVALENTE A COCA COLA	UNID	100	11,67	1.167,00
91	027.001.916	REPOLHO - LISO, FRESCO, DE PRIMEIR A, TAMANHO E COLORACAO UNIFORME S, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, OTIMA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, S EM LESOES DE ORIGEM RACHADURAS OU CORTES, ACONDICIONADO EM ENG RADADOS DE MADEIRA, PESANDO APR OXIMADAMENTE POR QUILO	QUIL O	1.11 0	9,10	10.101,00
92	027.001.919	REQUEIJAO - TIPO CREMOSO, PARA US O CULINARIO, EM EMBALAGEM CONTEN DO IDENTIFICACAO DO PRODUTO , MAR CA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDA DE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS - BI SNAGA 400 GRAMAS	UNID	80	19,38	1.550,40
93	027.001.932	SAL - REFINADO, IODADO, EXTRAIDO D E FONTES NATURAIS, AUSENCIA DE SU JIDADES IMPUREZAS ORGANICAS, COM NO MINIMO 96,95% DE CLORETO DE SO DIO E SAIS DE IODO, UMIDADE MAXIMA DE 0,2%, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO COM 1KG	QUIL O	300	4,07	1.221,00
94	027.001.961	SALSICHA-VIENA, COMPOSTA DE CARN E BOVINA E TOUCINHO, FRESCA C/CON DIMENTOS TRITURADOS, MISTURADOS, COXIDOS, A GRANEL, PESANDO APROXI MADAMENTE 50G POR UNIDADE	QUIL O	10	16,22	162,20
95	027.001.983	TEMPERO - COMPLETO SEM PIMENTA, SAL,POLPA DE ALHO, POTE DE 1 KG	UNID	5	13,14	65,70
96	027.001.988	TOMATE - MADURO, BOA QUALIDADE, G RAUDA, DE POLPA FIRME E INTACTA, IS ENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TE RROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL , LIVRE DE RESIDUOS E FERTILIZANTES , SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SE M LESOES DE ORIGEM FISICA OU MECA NICA ORIUNDA DE MANUSEIO OU TRAN SPORTE, ACONDICIONADO EM EMBALA GEM APROPRIADA PARA O SEU MANUS EIO, VENDA POR PESO	QUIL O	1.38 0	15,97	22.038,60

97	027.002.016	UVA PASSA - OBTIDA POR PERDA PARCIAL DE AGUA DA FRUTA MADURA (PRET A), DE CONSISTENCIA PROPRIA E UMIDADE MAXIMA DE 25% P.P, AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM SACO PLASTICO, TRANSPARENTE, ATOXICO PACOTE 1 KG	QUIL O	10	31,69	316,90
98	027.002.022	VINAGRE - DE VINHO BRANCO, PRODUTO NATURAL FERMENTADO ACETICO SIMPLES, ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ACIDOS ORGANICOS E MINERAIS E ESTRANHOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO, ERROSO, E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS., ACONDICIONADO EM FRASCO PLASTICO ACONDICIONADO EM GARRAFAS DE VIDRO COM TAMPAS INDIVIDUAIS HERMETICAMENTE FECHADO, COM 750 ML	FR750	150	8,69	1.303,50

#### 1.4. Da classificação dos bens e enquadramento

Os bens objeto desta contratação são classificados como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, e do art. 2º, inciso II, do Decreto Municipal nº 1.574/2023, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

#### 1.5. Da vedação a bens de luxo

Em observância ao art. 2º, inciso I, do Decreto Municipal nº 1.574/2023, atesta-se que o objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, limitando-se a itens estritamente necessários para o atendimento do interesse público, com características de funcionalidade e economicidade.

#### 1.6. Do rito seletivo e critério de julgamento

A seleção do fornecedor dar-se-á mediante licitação na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, conforme estabelece o art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021. O critério de julgamento adotado será o de MENOR PREÇO POR ITEM (art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021), sob o amparo do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS (SRP).

#### 1.7. Do prazo de vigência

A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação por igual período, desde que caracterizada a vantajosidade da medida para a Administração, nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e do art. 14 do Decreto Municipal nº 1.600/2023.

*Lei nº 14.133, de 2021, Art. 84. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.*

*Parágrafo único. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.*

*Decreto Municipal n.º 1.600, de 27 de março de 2023 Art. 14, X - o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços que será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.*

A prorrogação mencionada no item anterior fica condicionada à anuência do fornecedor e à prévia pesquisa de mercado que comprove que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados pela Administração Pública.

### **1.8. BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – LC Nº 123/2006**

1.8.1. Nesta licitação será observado o disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que estabelece tratamento diferenciado e favorecido às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme segue:

I – Serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte os itens da presente licitação cujo valor estimado seja de até R\$80.000,00 (oitenta mil reais), conforme previsto no art. 48, inciso I, da referida Lei Complementar.

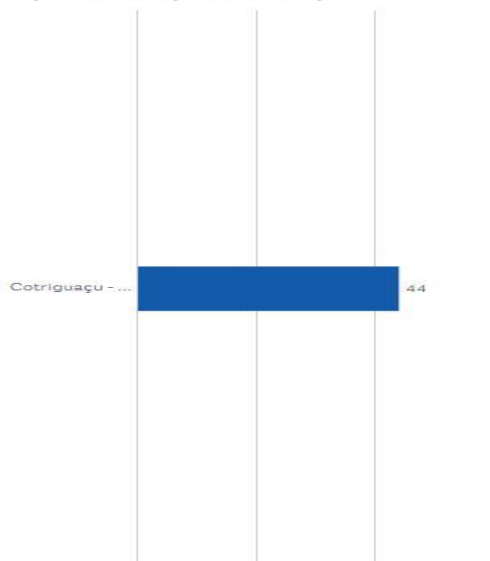
III – Para os itens 26 - CARNE BOVINA - TIPO MOIDA, será reservada cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso III, da LC nº 123/2006.

1.8.2. Verificou-se, por meio de pesquisa de mercado realizada junto ao site do GOV.BR

<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/mapa-de-empresas/painel-mapa-de-empresas>

mapa de empresas ativas por atividade econômica do objeto da licitação, pesquisa por região e porte, os fornecedores da região, e foram constatados a existência de pelo menos três microempresas e/ou empresas de pequeno porte sediadas regionalmente, aptas a fornecer os itens desta licitação. Assim, nos termos do art. 48, inciso I, da LC nº 123/2006, e do Decreto nº 8.538/2015, os itens de valor estimado até R\$ 80.000,00 serão destinados exclusivamente à participação de ME/EPP.

Empresas Ativas por UF/Município



## 2.FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, QUE CONSISTE NA REFERÊNCIA AOS ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES CORRESPONDENTES (Art.6 inciso XXIII, alínea b), da lei 14.133/2021);

O presente Termo de Referência encontra fundamentação no Estudo Técnico Preliminar – ETP elaborado pelo Departamento de Planejamento e Contratações da Prefeitura Municipal de Cotriguaçu-MT, em atendimento ao disposto no art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o qual integra os autos do processo administrativo correspondente e constitui o documento de planejamento que subsidia a presente contratação.

O ETP foi elaborado a partir do Documento de Formalização da Demanda – DFD Unificado nº 008/2026, protocolado em 07 de maio de 2026, produzido pelo Departamento Central de Compras, tendo por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das unidades escolares localizadas nos Distritos de Nova União, Nova Esperança e Ouro Verde dos Pioneiros – Agrovila, bem como ao suprimento das necessidades administrativas da Secretaria Municipal do Distrito de Nova União, todos pertencentes ao Município de Cotriguaçu-MT.

### 2.1. Da Necessidade da Contratação

A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o fornecimento regular, contínuo e ininterrupto de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar nas unidades de ensino públicas localizadas nos Distritos de Nova União, Nova Esperança e Ouro Verde dos Pioneiros – Agrovila, pertencentes ao Município de Cotriguaçu-MT, bem como ao atendimento das demandas administrativas da Secretaria Municipal do Distrito de Nova União.

A alimentação escolar constitui política pública de natureza essencial, expressamente assegurada pelo art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, que garante ao educando, em todas as etapas da educação básica, o atendimento por meio de programas suplementares de alimentação. No plano infraconstitucional, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, regido pela Lei Federal nº

11.947/2009 e pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, impõe ao Município, na qualidade de entidade executora, a obrigação de oferecer, no mínimo, uma refeição diária aos alunos matriculados na rede pública municipal durante o período letivo, garantindo padrões nutricionais adequados às faixas etárias atendidas.

A descontinuidade no fornecimento de gêneros alimentícios nos distritos beneficiários não pode ser suprida de imediato por outros mecanismos, dada a distância considerável em relação à sede do Município sendo o Distrito de Nova União situado a aproximadamente 110 km, o Distrito de Nova Esperança a aproximadamente 60 km e o Distrito de Ouro Verde dos Pioneiros – Agrovila a aproximadamente 25 km, bem como em razão da ausência de estrutura de apoio local suficiente para absorver eventuais interrupções de abastecimento.

No exercício corrente, a nutricionista responsável técnica pelo Município solicitou a unificação das demandas anteriormente processadas de forma isolada por cada distrito, com vistas a proporcionar maior padronização nutricional, melhor controle do fornecimento, eficiência administrativa e redução de custos operacionais. A consolidação em um único processo licitatório, formalizada pelo DFD Unificado nº 008/2026, está em conformidade com o princípio da eficiência previsto no art. 37, *caput*, da Constituição Federal e com o dever de planejamento das contratações públicas consagrado no art. 12, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021.

A não realização da presente contratação implicaria risco concreto de interrupção da oferta de merenda escolar nas unidades dos distritos atendidos, com reflexos diretos sobre a frequência, o rendimento e a permanência dos alunos em sala de aula, além de comprometer o funcionamento ordinário das atividades administrativas da Secretaria Municipal do Distrito de Nova União, configurando descumprimento das obrigações legais impostas ao Município como entidade executora do PNAE e violação de direitos fundamentais dos estudantes da rede pública municipal.

### 2.2 Da Fundamentação Jurídica

A presente contratação será realizada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com fundamento nos arts. 6º, inciso XIII, e 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de aquisição de bens comuns cujas especificações técnicas encontram-se objetivamente definidas neste Termo de Referência, admitindo julgamento por critério objetivo de menor preço.

A adoção do Sistema de Registro de Preços fundamenta-se no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, por ser conveniente ao Município a disponibilidade permanente dos produtos ao longo de 12 meses, sem obrigatoriedade de aquisição imediata da quantidade total estimada, dado o caráter parcelado das solicitações de fornecimento ao longo do exercício e a impossibilidade de definição prévia das quantidades exatas.

O parcelamento do objeto por itens, previsto no art. 40, §1º da Lei nº 14.133/2021, é a forma mais adequada para assegurar a máxima competitividade permitindo a participação de fornecedores.

### 2.3. Da referência ao estudo técnico preliminar

O presente Termo de Referência foi elaborado com fundamento no Estudo Técnico Preliminar – ETP produzido pelo Departamento de Planejamento e Contratações da Prefeitura Municipal de Cotriguaçu-MT, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, alínea "b", combinado com o art. 18 da Lei Federal

nº 14.133/2021, o qual integra os autos do processo administrativo e constitui o documento de planejamento que antecede e subsidia a presente contratação.

O ETP foi elaborado a partir do Documento de Formalização da Demanda – DFD Unificado nº 008/2026, protocolado em 07 de maio de 2026, tendo demonstrado, de forma fundamentada, os seguintes elementos essenciais ao planejamento da contratação:

a) Descrição da necessidade: identificação da demanda por gêneros alimentícios para a merenda escolar dos Distritos de Nova União, Nova Esperança e Ouro Verde dos Pioneiros – Agrovila, bem como para as atividades administrativas da Secretaria Municipal do Distrito de Nova União, com fundamento constitucional no art. 208, inciso VII, da Constituição Federal, e legal na Lei Federal nº 11.947/2009 e na Resolução CD/FNDE nº 6/2020;

b) Requisitos da contratação: definição das condições técnicas, sanitárias e logísticas exigíveis dos fornecedores, incluindo habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação técnica mediante apresentação de Alvará Sanitário e, para produtos de origem animal, registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, Estadual – SIE ou Municipal – SIM;

c) Estimativa das quantidades: levantamento das necessidades de cada secretaria requisitante, consolidado em 98 itens de gêneros alimentícios, com quantitativos definidos pela nutricionista responsável técnica do Município, em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021;

d) Levantamento de mercado e estimativa de valor: realização de pesquisa de preços junto a fornecedores locais (Pasquall, Super Mais e Paulista) e consulta ao sistema Radar de Preços Públicos do TCE/MT, consolidada no Balizamento de Preços elaborado pelo Departamento Central de Compras, resultando no valor total estimado da contratação de R\$ 752.106,73 (setecentos e cinquenta e dois mil, cento e seis reais e setenta e três centavos), calculado com base na média aritmética dos preços coletados, nos termos da metodologia adotada e devidamente justificada no documento de balizamento;

e) Descrição da solução: definição da aquisição parcelada e contínua de gêneros alimentícios mediante sistema de Autorização de Fornecimento – AF, com entrega direta nos distritos beneficiários, observadas as especificações técnicas, os requisitos de qualidade, os prazos de entrega e as condições de transporte estabelecidos no ETP;

f) Justificativa para o não parcelamento do objeto em lotes por distrito: constatação, pela nutricionista responsável e pelo Departamento Central de Compras, de que a unificação das demandas distritais em um único processo licitatório proporciona maior padronização nutricional, melhor controle do fornecimento, redução de custos operacionais e maior competitividade, sendo a solução mais eficiente e econômica para a Administração Municipal;

g) Resultados pretendidos: garantia de oferta contínua e de qualidade da merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino nos distritos atendidos, com observância dos padrões nutricionais exigidos pelo PNAE, contribuindo para a permanência, o rendimento escolar e a segurança alimentar dos estudantes;

h) Providências administrativas: designação dos fiscais de contrato por meio das Portarias nº 39/2026 (Taís de Souza Gélio Schuster — Secretaria Municipal de Educação e Cultura) e nº 36/2026 (Jaime Pinto Modesto — Secretaria Municipal do Distrito de Nova União), em atendimento ao art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

O ETP concluiu pela viabilidade técnica, administrativa e econômica da contratação, tendo sido aprovado pelas autoridades competentes do Município de Cotriguaçu-MT, sendo o presente Termo

de Referência o documento subsequente que detalha as condições e exigências necessárias à realização do procedimento licitatório.

#### **2.4. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei 14.133/2021)**

##### 2.4.1. Considerações Iniciais

O presente tópico tem por finalidade demonstrar os benefícios diretos e indiretos esperados com a execução da contratação, em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, que exige a indicação dos resultados pretendidos em termos de economicidade, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com eventual redução de processos redundantes.

Os resultados pretendidos foram definidos com base nas necessidades institucionais identificadas no Documento de Formalização da Demanda — DFD e nas diretrizes do planejamento municipal, considerando os impactos esperados sobre a qualidade dos serviços públicos prestados à população de Cotriguaçu-MT.

##### 2.4.2. Resultados Esperados

A presente contratação visa alcançar os seguintes resultados concretos para a Administração Municipal e para a população beneficiária:

- a) Garantia da oferta contínua e regular da merenda escolar — assegurar o fornecimento ininterrupto de gêneros alimentícios de primeira qualidade às unidades escolares localizadas nos Distritos de Nova União, Nova Esperança e Ouro Verde dos Pioneiros – Agrovila, cumprindo a obrigação legal do Município como entidade executora do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, nos termos da Lei Federal nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 6/2020;
- b) Promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes — garantir que os alunos da rede pública municipal recebam, no mínimo, uma refeição diária durante o período letivo, com qualidade nutricional adequada às faixas etárias atendidas, observando os padrões estabelecidos pela nutricionista responsável técnica do Município, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo e o bom desempenho escolar dos estudantes;
- c) Redução do risco de desabastecimento nos distritos: mitigar os riscos de interrupção no fornecimento de alimentos decorrentes das distâncias logísticas entre os distritos e a sede do Município — aproximadamente 110 km (Nova União), 60 km (Nova Esperança) e 25 km (Ouro Verde dos Pioneiros – Agrovila), por meio de planejamento adequado das entregas, definição de prazos específicos e exigência de comunicação prévia de eventuais impedimentos pelo fornecedor;
- d) Eficiência administrativa pela unificação da demanda : a consolidação das necessidades de três distritos em um único processo licitatório, conforme orientação da nutricionista responsável técnica e determinação do Departamento Central de Compras, proporciona maior padronização dos produtos adquiridos, melhor controle do fornecimento, redução de retrabalho entre os setores

envolvidos, diminuição do número de processos administrativos e otimização dos recursos humanos empregados na gestão das contratações;

e) Economicidade e vantajosidade na aplicação dos recursos públicos: a ampliação do volume de compras decorrente da unificação das demandas distritais tende a favorecer maior competitividade entre os fornecedores participantes, contribuindo para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, com melhor relação custo-benefício e uso eficiente dos recursos públicos municipais, em observância ao princípio da economicidade previsto no art. 11, inciso II, da Lei nº 14.133/2021;

f) Conformidade com os padrões sanitários e de qualidade: assegurar que todos os gêneros alimentícios adquiridos atendam às normas vigentes do Ministério da Saúde, da ANVISA, do MAPA e demais órgãos reguladores competentes, garantindo produtos próprios para consumo humano, dentro do prazo de validade, com rastreabilidade assegurada e condições de transporte e armazenamento adequadas, em cumprimento às exigências da RDC ANVISA nº 216/2004, da RDC nº 429/2020 e da RDC nº 24/2015;

g) Suporte às atividades administrativas da Secretaria do Distrito de Nova União: prover o abastecimento adequado de gêneros alimentícios necessários ao funcionamento contínuo das atividades institucionais da Secretaria Municipal do Distrito de Nova União, incluindo o suporte a ações institucionais, reuniões, recepção de servidores e demais demandas administrativas internas da unidade;

h) Transparência, legalidade e controle na aplicação dos recursos públicos: a realização do processo licitatório para a presente aquisição assegura observância plena aos princípios que regem a Administração Pública, notadamente os da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, previstos no art. 37, *caput*, da Constituição Federal, bem como aos princípios específicos da contratação pública estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, promovendo controle interno efetivo sobre o fornecimento e a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.

### **2.5. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PCA (Art. 18, § 1º, inciso II, da Lei 14.133/2021)**

2.5.1. A contratação do objeto, está previsto no Plano de Contratações Anual do ano 2026.

SUBITEM: 1.23

SECRETARIA DEMANDANTE: DIVERSAS SECRETARIAS

NATUREZA DO OBJETO: CONSUMO

DESCRIÇÃO DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE PANIFICAÇÃO, ÁGUA MINERAL E DEMAIS GENEROS ALIMENTÍCIOS.

GRAU DE PRIORIDADE: MÉDIA

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO; (Art.6 inciso XXIII, alínea c), da Lei 14.133/2021)**

#### **3.1. Da solução adotada**

3.1.1. A solução definida para atendimento da necessidade institucional consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, por meio de licitação na modalidade

Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Federal nº 11.462/2023, possibilitando o fornecimento escalonado conforme a demanda efetiva de cada Secretaria Municipal requisitante.

3.1.2. A opção pelo SRP justifica-se pela natureza do objeto gêneros alimentícios de consumo contínuo e recorrente, pela pluralidade de unidades demandantes e pela impossibilidade de se determinar, com exatidão prévia, os quantitativos a serem consumidos ao longo do exercício, conferindo à Administração maior flexibilidade, economicidade e eficiência na gestão dos recursos públicos.

### **3.2. Do ciclo de vida do objeto**

#### **3.2.1. Fase de Planejamento**

O ciclo se iniciou com a identificação das necessidades alimentares de cada Secretaria Municipal, formalizada por meio do DFD Unificado 008/2026, seguida da elaboração do ETP e do presente Termo de Referência, com definição dos itens, quantitativos estimados, especificações técnicas, requisitos de qualidade e pesquisa de preços de mercado consubstanciada no Balizamento de Preços.

#### **3.2.2. Fase de Seleção do Fornecedor**

Compreende a realização do Pregão Eletrônico para registro de preços, com ampla divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, assegurando competitividade, transparência e isonomia entre os licitantes, em observância ao art. 17 da Lei nº 14.133/2021.

#### **3.2.3. Fase de Recebimento e Controle de Qualidade**

a) O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Autorização de Fornecimento – AF por cada Secretaria requisitante, com os seguintes prazos máximos de entrega após o recebimento da AF:

- 02 (dois) dias corridos para gêneros alimentícios perecíveis;
- 10 (dez) dias corridos para gêneros alimentícios não perecíveis.

b) A entrega deverá ser realizada nos endereços das Secretarias solicitantes, indicados no e-mail que acompanhar a Autorização de Fornecimento.

c) No ato da entrega, o fiscal de contrato de cada Secretaria realizará a verificação de conformidade dos produtos;

d) Produtos entregues em desacordo com as especificações serão recusados, com substituição obrigatória em até 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus para a Administração.

#### **3.2.4. Fase de Utilização**

Os gêneros alimentícios adquiridos serão consumidos pelas Secretarias Municipais nos seguintes contextos institucionais:

- a) Merenda escolar: fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas aos alunos da rede municipal de ensino, em cumprimento à Lei Federal nº 11.947/2009 e às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

- b) Atividades administrativas e institucionais: para atender as necessidades administrativas da Secretaria de Nova União, incluindo ações institucionais, reuniões, recepção de servidores e demais atividades internas necessárias ao funcionamento da unidade administrativa.

### 3.2.5. Fase de Rastreabilidade e Gestão Contratual

- a) O fornecedor deverá manter, pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses após cada entrega, registros de rastreabilidade dos produtos fornecidos incluindo nota fiscal de compra, certificado de origem e registros de temperatura durante transporte e armazenamento, disponibilizando-os à fiscalização quando solicitado, em conformidade com a RDC ANVISA nº 24/2015.
- b) A gestão contratual será exercida por fiscal de contrato designado em cada Secretaria requisitante, com competência para recusar produtos, registrar ocorrências, notificar a contratada e adotar as medidas corretivas cabíveis, nos termos dos arts. 117 a 120 da Lei nº 14.133/2021.
- c) O transporte de produtos perecíveis deverá ser realizado exclusivamente em veículos refrigerados, autorizados pela Vigilância Sanitária, sem transporte conjunto com produtos químicos ou não alimentícios, com compartimentos limpos e sem resíduos.

### 3.2.6. Fase de Encerramento

O ciclo de vida do objeto se encerra com:

- O consumo integral dos gêneros fornecidos nas finalidades institucionais descritas;
- O eventual descarte higiênico e ambientalmente adequado de embalagens e resíduos sólidos gerados, em conformidade com a Lei Federal nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e legislação municipal correlata;
- O encerramento da Ata de Registro de Preços, com a lavratura do termo de encerramento e arquivo do processo nos termos da legislação vigente.

### 3.3. Da suficiência da solução

3.3.1. A solução descrita é considerada necessária e suficiente para atender à integralidade das demandas institucionais das Secretarias Municipais, abrangendo os itens entre gêneros perecíveis e não perecíveis, cujos quantitativos foram estimados com base no histórico de consumo das unidades requisitantes e devidamente suportados pelo Balizamento de Preços, garantindo a regularidade, a qualidade e a continuidade dos serviços públicos essenciais prestados à população de Cotriguaçu – MT.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art.6 inciso XXIII, alínea d), da Lei 14.133/2021)

4.1. A empresa deverá apresentar como requisitos de habilitação e manter regularizados durante toda a vigência da contratação, deverá o interessado apresentar conformes as exigências constantes no Edital de Licitação, nos termos do Art 62 da Lei 14.133/2021.

*Art. 62. A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos*

*necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:*

*I - Jurídica;*

*II - Técnica;*

*III - fiscal, social e trabalhista;*

### **4.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

4.2.1. Registro comercial, no caso de empresa individual; ou;

4.2.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

4.2.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

4.2.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

4.2.5. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

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

4.2.7. Cópia, nítida do documento oficial de identidade ou outro equivalente que contenha foto, dos proprietários/sócios, e representante legal se houver.

### **4.3. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

4.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

4.3.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional (FEDERAL).

4.3.3. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre (ESTADUAL).

4.3.4. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal (MUNICIPAL).

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

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

4.3.7. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto

contratual; (INSCRIÇÃO ESTADUAL OU MUNICIPAL).

#### **4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

4.4.1. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento: Expedido pela Vigilância Sanitária da sede do licitante comprovando que o local de armazenamento da empresa atende às normas de higiene.

4.4.2. Para os produtos de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).

#### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO; (Art.6 inciso XXIII, alínea e), da Lei 14.133/2021)**

5.1. O objeto desta licitação refere-se a uma estimativa de consumo dos itens a serem utilizados no período de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

5.2. As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, e em atendimento às Ordens de Fornecimento ou Notas de Empenho ou Autorização de Despesa emitidas pelos órgãos solicitantes.

5.3. É vedada a entrega em parcela única, devendo os fornecimentos atender às quantidades e prazos definidos nas respectivas solicitações.

5.4. A empresa contratada deverá cumprir integralmente as obrigações previstas no Contrato, Ata de Registro de Preços (ARP) ou documento equivalente, especialmente no que se refere a prazos de entrega, qualidade dos itens e atendimento às demandas da Prefeitura.

5.5. A contratada estará ciente de que o descumprimento das condições pactuadas poderá resultar na aplicação de penalidades, conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021.

5.6. Para o fornecimento dos produtos registrados na ARP, devidamente assinada e publicada, será celebrado o instrumento correspondente Ordem de Fornecimento, Contrato, ou Nota de Empenho a critério da Administração.

5.7. O descumprimento das obrigações contratuais, o atraso injustificado nas entregas ou o fornecimento de produtos fora do padrão acarretará a aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas correlatas, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

5.8. Para garantir que a aquisição dos materiais atenda plenamente às necessidades da Prefeitura Municipal de Cotriguaçu-MT e em observância ao disposto na Lei nº 14.133/2021, foram definidos os seguintes requisitos para a contratação e execução:

#### **5.9. Entrega e critérios de aceitação dos materiais**

5.9. 1. ATO DE ENTREGA: Os itens deverão obrigatoriamente ser entregues conforme indicado na ordem de fornecimento, não devendo de forma alguma a empresa entregar materiais de 2 (duas) ou mais secretarias juntas em um único local. A empresa não poderá impor sobre a secretaria o ato de buscar em outros locais as mercadorias, sendo que a responsabilidade da entrega é da empresa vencedora da licitação.

5.9. 2. A empresa deverá identificar nas caixas e/ou embalagem os materiais e número de ordem de fornecimento, para facilitar inclusive no transporte e a distribuição dos itens. Para o recebimento das mercadorias pelos fiscais responsáveis.

5.9. 3. Os materiais deverão ser entregues, junto com a ordem de fornecimento.

5.9.4. Endereço de entrega: A entrega deverá ser efetuada no almoxarifado de cada secretaria solicitante, ou outro indicado conforme os endereços constantes nas ordens de fornecimento que serão encaminhadas via endereço eletrônico.

5.9. 5. Comunicação de Imprevistos: A empresa fornecedora deverá comunicar à secretaria solicitante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência que possa comprometer o prazo de entrega dos materiais.

5.9. 6. Os itens deverão estar em suas embalagens originais, devidamente lacradas e contendo a identificação do fabricante, número do lote e data de validade (quando houver) de forma clara e visível.

5.9. 7. Embalagens danificadas, amassadas, enferrujadas, sujas ou sem identificação adequada, ou Substituição de Produtos Não Conformes: A contratada terá a obrigação de substituir no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas qualquer item entregue em desacordo com as especificações estabelecidas ou em condições inadequadas.

5.9. 8. Penalidades por Descumprimento: O descumprimento das obrigações contratuais, atrasos injustificados no fornecimento ou a entrega de produtos fora dos padrões de qualidade estabelecidos estarão sujeitos às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021.

5.9. 9. A entrega será feita conforme a demanda das secretarias, o que significa que o fornecedor deve estar preparado para entregas fracionadas.

5.9. 10. A contratada deverá manter atualizados os seus dados de contato junto à Administração, incluindo endereço eletrônico (e-mail), telefone e demais meios de comunicação indicados nos documentos

5.9. 11. As Ordens de Fornecimento serão encaminhadas preferencialmente por e-mail, no endereço informado pela empresa no ato da contratação.

5.9. 12. Caso haja alteração de contatos, a contratada deverá comunicar imediatamente e por escrito à Administração, sob pena de serem consideradas válidas todas as comunicações enviadas aos endereços anteriormente informados.

5.9.13. Não serão aceitas justificativas baseadas em alegação de não recebimento das ordens enviadas, sendo de responsabilidade exclusiva da contratada o acompanhamento das comunicações oficiais.

5.9.14. Mesmo que a contratada venha a alterar seus métodos de comunicação interna, deverá garantir a efetiva recepção das mensagens enviadas pelos canais formais da Administração, considerados públicos, oficiais e acessíveis.

5.9.15. As ordens de fornecimento conterão os detalhes específicos dos itens solicitados, quantidades e prazos de entrega, devendo a empresa atentar-se ao seu fiel cumprimento.

Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos materiais, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes da presente Ata, correrão por conta exclusiva da contratada.

### **5.10. Prazo de entrega:**

5.10.1. Prazo de Entrega dos Materiais: Entrega Parcial ou por Demanda: O fornecimento será realizado de forma parcial, ou seja, em etapas, ou conforme a necessidade das secretarias municipais.

5.10.2. Prazo Máximo: A Fornecedora receberá a ORDEM DE FORNECIMENTO dos materiais registrados e deverá programar a ENTREGA DOS ITENS no local e horário especificados pelo Órgão Gestor, observando os seguintes prazos máximos, contados a partir do envio da respectiva Ordem de Fornecimento (OF):

- a) 02 (dois) dias corridos para gêneros alimentícios perecíveis;
- b) 10 (dez) dias corridos para gêneros alimentícios não perecíveis

#### 5.11. Da solicitação

5.11.1. Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação por escrito, formalizado pela secretaria solicitante, devendo constar: a data, o valor unitário do fornecimento, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável;

5.11.2. Será enviado para a empresa a ordem de fornecimento dos itens registrados, através do endereço eletrônico (e-mail) informado pelo licitante vencedor na documentação apresentada no certame, devendo a mesma se programar para a entrega dos itens, no local e horário indicado pelo Órgão Gerenciador, e devendo a mesma manter sempre atualizados e informados ao Órgão Gerenciador os meios de contato.

5.11.3. O órgão gerenciador formalizará por intermédio de instrumental contratual ou autorização de compra, autorização de fornecimento, nota de empenho ou outro instrumento equivalente, na forma estabelecida no art. 95 da Lei nº 14.133 de 2021, contendo o número de referência da Ata de Registro de Preços e procederá diretamente a solicitação com o fornecedor, com os preços registrados, obedecida a ordem de classificação;

5.11.4. Caso a fornecedora classificada não puder fornecer os produtos solicitados, ou o quantitativo total requisitado ou parte dele, deverá comunicar o fato ao Departamento de Compras – órgão gerenciador, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento;

5.11.5. A(s) fornecedora(s) classificada(s) ficará(ão) obrigada(s) a atender as ordens de fornecimento efetuadas dentro do prazo de validade do registro, mesmo se a entrega dos materiais ocorrer em data posterior ao seu vencimento;

#### 5.12. Das Condições de Fornecimento e Transporte

5.12.1. Os produtos perecíveis, tais como carnes bovinas, suínas, frango e derivados, frios e embutidos, deverão obrigatoriamente ser transportados em veículos refrigerados ou com caixas térmicas devidamente higienizadas, observadas as seguintes condições:

- a) Os alimentos perecíveis deverão ser transportados em veículos próprios ou terceirizados, autorizados pela Vigilância Sanitária, equipados com sistema de refrigeração ou congelamento mecânico ativo, compatível com a natureza dos produtos transportados;
- b) Os compartimentos dos veículos deverão estar limpos, laváveis, livres de odores, ferrugem ou resíduos de cargas anteriores, sendo vedado o transporte conjunto com produtos químicos ou não alimentícios;

- c) Os produtos deverão ser organizados de forma a evitar contato direto com o piso, respeitando a separação por tipo e evitando empilhamentos que comprometam a integridade das embalagens.

5.12.2. O prazo máximo para entrega dos produtos será de até 02 (dois) dias corridos para alimentos perecíveis e de até 10 (dez) dias corridos para alimentos não perecíveis, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento (AF).

5.12.3. As entregas deverão ser realizadas diretamente nos locais indicados na Autorização de Fornecimento, nos Distritos de Nova União, Nova Esperança e Ouro Verde dos Pioneiros – Agrovila, conforme necessidade da Administração Municipal, considerando as distâncias de aproximadamente 110 km, 60 km e 25 km da sede do Município, respectivamente.

5.12.4. A fornecedora deverá comunicar à secretaria solicitante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a ocorrência de qualquer fato que possa implicar atraso no fornecimento dos produtos.

5.12.5. A contratada deverá substituir, sem ônus para a Administração Pública e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer item entregue em desacordo com as especificações ou em condições inadequadas de conservação e qualidade.

### 5.13. Das Disposições Gerais de Qualidade

5.13.1. Todos os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de primeira qualidade, frescos, saudáveis e em perfeitas condições para consumo humano, atendendo integralmente às especificações técnicas descritas para cada item, bem como às normas e legislações vigentes do Ministério da Saúde, ANVISA, MAPA e demais órgãos reguladores competentes.

5.13.2. Não serão aceitos produtos com características organolépticas anormais, tais como: odor desagradável ou estranho à espécie, coloração alterada, textura amolecida, viscosa ou ressecada de forma atípica, sabor alterado, presença de bolores, fungos, parasitas, insetos, larvas, corpos estranhos, sujidades, materiais terrosos ou qualquer outra contaminação visível ou detectável.

5.13.3. O fiscal de contrato de cada secretaria solicitante possui autoridade para recusar, no ato da entrega, qualquer produto que não esteja em conformidade com as especificações técnicas, condições de qualidade, embalagem ou prazo de validade exigidos, devendo o fornecedor efetuar a substituição imediata dos itens recusados, sem ônus para a Administração Pública, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

### 5.14. Requisitos Específicos por Categoria de Produto

#### 5.14.1. Frutas Frescas (Banana-da-terra, Banana-maçã, Laranja, Maçã, Mamão Formosa, Melancia e Melão)

- a) Deverão ser entregues frescas, de primeira qualidade, com grau de maturação adequado que permita suportar o manuseio, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato ou em curto prazo, sem comprometimento da qualidade nutricional e organoléptica;
- b) Deverão apresentar tamanho, coloração e conformação uniformes e característicos da espécie e variedade, com polpa firme, íntegra e sem cavidades, e casca limpa, livre de lesões

físicas, mecânicas, rachaduras, cortes, perfurações, manchas de origem patológica ou fisiológica, amassados ou cicatrizes;

- c) Não serão aceitas frutas verdes demais, excessivamente maduras ou em início de fermentação, com sinais de podridão, bolores ou fungos visíveis, murchas, ressecadas, com odor fermentado ou anormal, com resíduos visíveis de agrotóxicos, ou que tenham sido submetidas a tratamentos não permitidos pela legislação vigente;
- d) As frutas deverão ser bem desenvolvidas e graúdas, respeitando o tamanho mínimo exigido nas especificações de cada item, sendo recusada integralmente a entrega de frutas com tamanho nitidamente inferior ao padrão comercial.

#### **5.14.2. Verduras e Legumes (Alho, Batata Lisa, Batata Doce, Beterraba, Cebola, Cenoura, Chuchu, Pimentão Verde, Repolho e Tomate)**

- a) Deverão ser entregues frescos, limpos, de ótima qualidade, compactos e firmes, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos de cada espécie, isentos de enfermidades, sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos, resíduos de defensivos agrícolas e qualquer substância estranha ao produto;
- b) Tomates deverão ser graúdos, de polpa firme e íntegra, maduros, com coloração vermelha uniforme, isentos de manchas escuras, podridão, amolecimento ou fermentação, sem lesões físicas ou mecânicas provenientes do manuseio ou transporte;
- c) Cebolas e alhos deverão ser entregues secos, curados, compactos e firmes, com película externa íntegra, isentos de brotamento excessivo, umidade interna, podridão ou fungo, com tamanho e coloração uniformes; alhos deverão apresentar bulbos bem desenvolvidos, com dentes intactos e firmes;
- d) Batatas (lisa e doce) deverão ser entregues frescas, compactas, firmes, de tamanho e conformação uniformes, graúdas, sem lesões físicas ou mecânicas, sem rachaduras, sem partes esverdeadas (solanina), sem brotamento avançado e sem sinais de podridão ou umidade excessiva.

#### **5.14.3. Carnes Bovinas (Alcatra, Acém, Costela, Coxão Mole, Maminha, Músculo, Paleta, Patinho, Carne Moída e Fígado)**

- a) As carnes resfriadas deverão ser entregues com temperatura entre 0°C e 4°C, e as congeladas entre -12°C e -18°C, conforme RDC ANVISA nº 216/2004 e legislação específica vigente;
- b) Deverão apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios da espécie, com consistência firme, superfície levemente úmida e coloração vermelho-rosada característica, sem coloração escurecida, esverdeada ou acinzentada, sem odor azedo, fermentado ou putrefato, e sem textura pegajosa, viscosa ou amolecida de forma atípica;
- c) deverão ser entregues acondicionadas em embalagens plásticas transparentes, atóxicas, devidamente vedadas a vácuo quando aplicável, com identificação do corte, peso líquido, data de abate, data de embalagem e data de validade, com teor máximo de sebo e gordura aparente de 10% do peso total da peça;

- d) A carne moída deverá ser obtida exclusivamente de corte dianteiro (Paleta ou Acém), sem osso, sem pelanca, sem gordura excessiva e sem adição de água, conservantes não permitidos ou qualquer substância estranha à espécie;
- e) O fígado bovino deverá ser entregue resfriado, em bifes, com aspecto e cor próprios (vermelho-arroxeados), firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, hematomas, calcificações e parasitas, não sendo aceito fígado com odor amoniacal, putrefato ou textura amolecida;
- f) Todas as carnes bovinas deverão ser inspecionadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

#### **5.14.4. Carnes Suínas, Frango e Derivados (Bisteca, Costela Suína, Lombo, Bacon Defumado, Frango Inteiro, Coxa-Sobrecoxa, Filé de Peito, Linguiças, Mortadela e Salsicha)**

- a) O frango inteiro congelado deverá ser entregue sem pés, pescoço e vísceras, com peso médio de 2 kg por unidade, sem queimaduras por congelamento, sem escurecimento da pele, sem hematomas, sem penas ou penugem residuais, sem ossos quebrados ou perfurações na carcaça;
- b) O filé de peito de frango deverá ser de primeira qualidade, limpo, sem ossos, sem cartilagens, sem pele, com forma e tamanho uniformes, acondicionado em embalagem a vácuo devidamente identificada, não sendo aceito filé com injeção de salmoura, água ou qualquer substância que aumente artificialmente o peso do produto;
- c) As linguiças (frescal de frango, toscana, calabresa defumada e salame artesanal) deverão apresentar aspecto normal, firme, sem umidade excessiva, não pegajosas, isentas de sujidades, parasitas e larvas; as frescas mantidas sob refrigeração entre 0°C e 4°C, e as defumadas com cor, sabor e aroma característicos do processo de defumação, sem odor rançoso ou ácido;
- d) Mortadela e salsicha deverão ser entregues em embalagem original íntegra, vedada a vácuo ou lacrada, com identificação completa do fabricante, data de fabricação, data de validade e número de inspeção, apresentando coloração, odor e textura característicos, sem sinais de deterioração, manchas, odor azedo ou limoso.

#### **5.14.5. Produtos Lácteos e Ovos (Leite UHT Integral, Leite em Pó Integral, Leite em Pó Modificado, Creme de Leite, Margarina, Queijo Mussarela, Requeijão Cremoso e Ovos)**

- a) O leite longa vida (UHT) integral deverá ser entregue em embalagem tetra pak íntegra, sem amassados, furos, vazamentos ou sinais de fermentação interna, com validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega e registro no Ministério da Agricultura;
- b) Os ovos de galinha deverão ser entregues frescos, de tamanho médio, acondicionados em cartelas ou bandejas apropriadas, isentos de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, com casca limpa, intacta e sem rachaduras, não sendo aceitos ovos com casca trincada, manchada ou com resíduos de fezes aderidas; a validade mínima exigida é de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega;
- c) Queijo mussarela e requeijão cremoso deverão ser entregues em embalagem plástica inviolável, selada a vácuo ou lacrada, com identificação completa do fabricante, data de

fabricação e data de validade, apresentando coloração, odor e textura característicos do produto.

#### **5.14.6. Produtos Industrializados Não Perecíveis (Arroz, Feijão, Massas, Farinhas, Óleos, Temperos, Enlatados e Similares)**

- a) Deverão ser de marcas reconhecidas no mercado nacional, com registro válido nos órgãos reguladores competentes (ANVISA/MAPA), com rotulagem adequada e em conformidade com a legislação vigente, em especial a RDC ANVISA nº 429/2020 e a RDC nº 259/2002;
- b) O arroz agulhinha tipo 1 deverá ser entregue com grãos inteiros, longos, sem sujidades ou materiais estranhos, com umidade máxima de 15%, acondicionado em embalagem plástica íntegra e lacrada; o feijão carioca tipo 1 deverá ser novo (safra atual), constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies;
- c) Os óleos vegetais (soja e azeite de oliva extra virgem) deverão ser entregues dentro do prazo de validade, com coloração, odor e sabor característicos, isentos de ranço, turvação anormal ou sedimentação; o azeite de oliva extra virgem deverá ter acidez igual ou inferior a 1%, com identificação do produtor, origem e certificação de autenticidade visíveis no rótulo;
- d) As massas alimentícias (espaguete, parafuso, lasanha pré-cozida, macarrão de arroz e similares) deverão ser entregues em embalagem plástica íntegra, transparente, lacrada, isentas de sujidades, umidade, parasitas e bolores, com cor, odor, textura e sabor característicos, sem rancidez, fermentação ou corantes artificiais não declarados.

#### **5.15. Dos Requisitos de Validade, Embalagem e Rastreabilidade**

5.15.1. O fornecedor deverá garantir que todos os alimentos entregues possuam, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total estipulado pelo fabricante remanescente na data de entrega, ressalvadas as regras específicas aplicáveis ao Leite UHT (mínimo de 90 dias) e aos Ovos (mínimo de 15 dias).

5.15.2. Todos os produtos industrializados deverão ser entregues em embalagens originais de fábrica, íntegras e lacradas, identificadas com: nome do produto, marca comercial, nome e endereço do fabricante ou importador, número do lote, data de fabricação, data de validade, peso líquido, informações nutricionais, lista de ingredientes, número de registro no órgão regulador competente e instruções de conservação. Embalagens danificadas, amassadas, enferrujadas, estufadas, sujas, rasgadas, abertas ou sem identificação adequada serão recusadas de imediato.

5.15.3. O fornecedor deverá manter, pelo prazo mínimo de 12 (doze) meses após cada entrega, registros de rastreabilidade dos produtos fornecidos — incluindo nota fiscal de compra, certificado de origem e registros de temperatura durante o transporte e armazenamento —, disponibilizando-os à fiscalização quando solicitado, em conformidade com a RDC ANVISA nº 24/2015 e demais normas de rastreabilidade aplicáveis.

#### **5.16. Da Fiscalização e Gestão Contratual**

5.16.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelos fiscais designados por cada secretaria solicitante, conforme portarias de designação, sendo:

- a) Secretaria Municipal de Educação e Cultura – Merenda Escolar: Taís de Souza Gélio Schuster, designada pela Portaria nº 39/2026;
- b) Secretaria Municipal do Distrito de Nova União: Jaime Pinto Modesto, designado pela Portaria nº 36/2026.

5.16.2. Caberá aos fiscais de contrato, no âmbito de suas respectivas secretarias, verificar a conformidade dos produtos entregues com as especificações técnicas, as condições de qualidade e os prazos de validade exigidos, podendo recusar, de imediato e motivadamente, qualquer item que não atenda aos requisitos estabelecidos.

5.16.3. O recebimento provisório dos produtos será realizado no ato da entrega pelo fiscal competente, mediante conferência das quantidades, condições das embalagens, temperatura (quando aplicável) e prazo de validade. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade do produto com as especificações técnicas, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento provisório, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

### **5.17. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE (Art. 5º e Art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021)**

#### 5.17.1. Disposições Gerais

A presente contratação observará os princípios do desenvolvimento nacional sustentável, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, buscando conciliar o atendimento às necessidades institucionais do Município de Cotriguaçu – MT com a adoção de práticas que minimizem os impactos ambientais negativos decorrentes do fornecimento, transporte, armazenamento e descarte dos gêneros alimentícios contratados.

#### 5.17.2. Requisitos Relativos à Origem e Produção dos Alimentos

5.17.2.1. Os produtos de origem animal carnes bovinas, suínas, aves, lácteos e derivados deverão ser provenientes de estabelecimentos inspecionados e registrados perante o Serviço de Inspeção Federal – SIF, o Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme o caso, assegurando rastreabilidade, sanidade e conformidade com as normas sanitárias e ambientais vigentes.

5.17.2.2. Os produtos industrializados deverão ser provenientes de fabricantes que possuam registro válido perante a ANVISA e/ou o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, atestando o cumprimento das normas sanitárias, de rotulagem e de boas práticas de fabricação.

5.17.2.3. Sempre que possível e disponível no mercado local e regional, a Administração incentivará, na elaboração das ordens de fornecimento, a preferência por produtos de origem agroecológica ou orgânica, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e da Lei Federal nº 11.947/2009, especialmente no que concerne ao atendimento da merenda escolar.

5.17.2.4. É vedado o fornecimento de produtos que contenham em sua composição substâncias proibidas pelos órgãos reguladores brasileiros, bem como produtos que tenham sido obtidos mediante práticas de trabalho escravo, degradante ou análogo, em conformidade com os princípios constitucionais da dignidade da pessoa humana e da função social da propriedade.

#### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE; (Art.6 inciso XXIII, alínea f), da Lei 14.133/2021)**

##### **6.1. Formalização**

6.1.1. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o Decreto Municipal n.º 1.600, de 27 de março de 2023.

*DECRETO N.º 1.600, DE 27 DE MARÇO DE 2023*

*Art. 34. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou entidade interessados 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 Federal n.º 14.133/2021.*

*Parágrafo Único. O instrumento contratual de que trata o caput, do presente artigo, deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.*

*Seção II*

*Da Alteração dos Contratos*

*Art. 35. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124, da Lei Federal n.º 14.133/2021.*

*Seção III*

*Da Vigência dos Contratos*

*Art. 36. A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida no edital ou no aviso de contratação direta, observado o disposto no art. 105, da Lei Federal n.º 14.133/2021.*

6.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial. (Art. 115, da Lei 14.133/2021).

6.3. 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. (Art. 115, § 5º da Lei 14.133/2021).

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

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

6.5.1. A execução do instrumento contratual deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscais de contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei n.º 14.133, de 2021, art. 117).

*Art. 117. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por 1 (um) ou mais fiscais do contrato, representantes da Administração especialmente designados conforme requisitos estabelecidos no art. 7º desta Lei ou pelos respectivos substitutos, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.*

*§ 1º O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.*

*§ 2º O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.*

*§ 3º O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.*

#### **6.6. GESTÃO CONTRATUAL (DECRETO MUNICIPAL N.º 1.592, DE 07 DE MARÇO DE 2023)**

6.6.1. Caberá ao Gestor de Contratos coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica-administrativa e de que trata os incisos II e III do caput do art. 20 do decreto municipal 1.592/2023 (Art. 22 inciso I, do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.2. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência; (Art. 22 inciso II, do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais; (Art. 22 inciso III, do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.4. Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração; (Art. 22 inciso IV do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.5. Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de que trata o inciso I do caput do art. 19, do decreto municipal n.º 1.592/2023; (Art. 22 inciso V do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.6. Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico administrativos; (Art. 22 inciso VI do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.7. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico administrativo quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais

penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento; (Art. 22 inciso VII do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.8. Analisar os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato; (Art. 22 inciso VIII do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.9. Analisar eventuais alterações contratuais, após ouvido o fiscal do contrato; (Art. 22 inciso IX do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.10. Efetuar a digitalização e armazenamento dos documentos fiscais e trabalhistas da contratada no sistema do município, quando couber, bem como no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP); (Art. 22 inciso X do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.11. Preencher o termo de avaliação de contratos administrativos disponibilizado pelo setor responsável pelo sistema de gestão de materiais, obras e serviços; (Art. 22 inciso XI do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.12. Inserir os dados referentes aos contratos administrativos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP); (Art. 22 inciso XII do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.6.13. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor competente para tal, conforme o caso (Art. 22 inciso XIII do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

### **6.7. FISCALIZAÇÃO TÉCNICA ADMINISTRATIVA**

6.7.1. Caberá ao fiscal técnico-administrativo prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento, o acompanhamento de garantias e glosas e outras informações pertinentes às suas competências; (Art. 23 inciso I do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.2. Anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados; (Art. 23 inciso II do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.3. Informar ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso; (Art. 23 inciso III do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.4. Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas; (Art. 23 inciso IV do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.5. Comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual; (Art. 23 inciso V do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.6. Verificar a manutenção das condições de habilitação da contratada, com a solicitação dos documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário; (Art. 23 inciso VI do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.7. Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias; (Art. 23 inciso VII do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.8. Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato; (Art. 23 inciso VIII do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.9. Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, conforme o disposto no inciso VII do caput do art. 22 do decreto municipal 1.592/2023; (Art. 23 inciso IX do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.10. Propor à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade; (Art. 23 inciso X do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.11. Dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais; (Art. 23 inciso XII do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.12. Elaborar o relatório final de que trata a alínea “d” do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante a execução do contrato; (Art. 23 inciso XIII do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.7.13. Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato referido no art. 23, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 23 inciso XIV do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

### 6.8. FISCALIZAÇÃO SETORIAL

6.8.1. Caberá ao fiscal setorial prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato e ao fiscal técnico administrativo, com a realização das tarefas relacionadas ao controle dos prazos relacionados ao contrato e à formalização de apostilamentos e de termos aditivos, ao acompanhamento do empenho e do pagamento, o acompanhamento de garantias e glosas e outras informações pertinentes às suas competências; (Art. 24 inciso I do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.8.2. Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexatidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção; (Art. 24 inciso II do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.8.3. Fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação; (Art. 24 inciso III do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.8.4. Atuar tempestivamente na solução de eventuais problemas relacionados ao descumprimento das obrigações contratuais e reportar ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Art. 24 inciso IV do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.8.5. Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato referido no art. 23 do decreto municipal 1.592/2023, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 24 inciso V do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

6.8.6. Realizar a fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da contratada, quando for o caso nos termos do § 1º Art. 24 do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023.

6.8.7. Realizar a fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva, quando for o caso nos termos do § 2º Art 24 do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023.

### 6.9. RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

6.9.1. O recebimento provisório ficará a cargo dos fiscais setoriais e o recebimento definitivo, do fiscal técnico administrativo ou da comissão designada pela autoridade competente. (Art. 28 decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

*Art. 28. O recebimento provisório ficará a cargo dos fiscais setoriais e o recebimento definitivo, do fiscal técnico administrativo ou da comissão designada pela autoridade competente.*

*Parágrafo único. Os prazos e os métodos para a realização dos recebimentos provisório e definitivo serão definidos em regulamento ou no contrato, nos termos no disposto no § 3º do art. 140 da Lei nº 14.133, de 2021.*

### 6.10. APOIO DOS ÓRGÃOS DE ASSESSORAMENTO JURÍDICO E DE CONTROLE INTERNO

6.10.1. O gestor do contrato e os fiscais técnico administrativo serão auxiliados pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno vinculados ao órgão ou à entidade promotora da contratação, os quais deverão dirimir dúvidas e subsidiá-los com informações para prevenir riscos na execução do contrato, conforme o disposto no art. 16 decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023. (Art. 30 do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

### 6.11. DECISÕES SOBRE A EXECUÇÃO CONTRATUAL

6.11.1. As decisões sobre as solicitações e as reclamações relacionadas à execução dos contratos e os indeferimentos aos requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato serão efetuados no prazo de um mês, contado da data do protocolo do requerimento, exceto se houver disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico (Art. 31 do decreto municipal n.º 1.592, de 07 de março de 2023).

*Art. 31. As decisões sobre as solicitações e as reclamações relacionadas à execução dos contratos e os indeferimentos aos requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato serão efetuados no prazo de um mês, contado da data do protocolo do requerimento, exceto se houver disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.*

*§ 1º O prazo de que trata o caput poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que motivado.*

*§ 2º As decisões de que trata o caput serão tomadas pelo fiscal do contrato, pelo gestor do contrato ou pela autoridade superior, nos limites de suas competências.*

#### **6.12. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO, MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO; (Art.6 inciso XXIII, alínea g), da Lei 14.133/2021)**

##### Recebimento

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

6.12.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de igual período do prazo de entrega, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.12.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

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

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

##### Liquidação

6.12.7. Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de (10) dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do Art 8º do Decreto Municipal n.º 1.594, de 07 de março de 2023, instrução normativa uci n.º 005, de 07 de março de 2023.

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

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

a) o prazo de validade;

- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.12.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

6.12.11. A nota fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

*Art. 68. As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:*

*I - a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);*

*II - a inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;*

*III - a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;*

*IV - a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;*

*V - a regularidade perante a Justiça do Trabalho;*

*VI - o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.*

6.12.12.A Administração deverá realizar consulta para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

6.12.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação.

### **PRAZO DE PAGAMENTO**

6.12.17. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do Art 8º do Decreto Municipal n.º 1.594, de 07 de março de 2023, instrução normativa uci n.º 005, de 07 de março de 2023.

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

### **FORMA DE PAGAMENTO**

6.12.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados em nome da empresa Contratada.

6.12.20. Será considerada data do pagamento a partir em que constar como atestada a ordem bancária para pagamento.

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

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

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

### **7. SUBCONTRATAÇÃO**

7.1. É terminantemente vedada a subcontratação, total ou parcial, do objeto deste certame, bem como a cessão ou transferência, a qualquer título, das obrigações assumidas pela Contratada.

7.2. A Contratada assume responsabilidade exclusiva e integral pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, garantindo sua procedência, qualidade e conformidade com as normas sanitárias vigentes, respondendo diretamente por quaisquer irregularidades, vícios ou danos causados.

### **7.3. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO**

7.3.1. Não será exigida garantia da contratação, nos termos dos artigos 96 a 102 da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto e o baixo risco operacional e financeiro envolvido na execução contratual.

### 7.4. ANTECIPAÇÃO DE PAGAMENTO

7.4.1. Não será permitida a antecipação de pagamento em nenhuma hipótese, conforme o disposto no art. 145, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, sendo o pagamento devido somente após a efetiva entrega dos produtos, devidamente comprovada e atestada pelo setor responsável da Administração.

7.4.2. O pagamento ocorrerá com base nos fornecimentos efetivamente realizados, mediante apresentação de nota fiscal acompanhada dos relatórios correspondentes, observados os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

7.4.3. A vedação à antecipação tem por objetivo garantir maior controle, segurança e economicidade na execução contratual, preservando o interesse público e a correta aplicação dos recursos municipais.

### 7.5. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.5.1. As infrações e sanções administrativas estarão previstas no edital e demais anexos.

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (Art.6 inciso XXIII, alínea h), da Lei 14.133/2021)

8.1. A escolha do fornecedor ocorrerá por meio de procedimento licitatório na modalidade PREGÃO, em sua forma ELETRÔNICA, com fundamento no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.2. O certame será processado sob o Sistema de Registro de Preços (SRP), conforme o art. 82 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista a natureza rotineira e a demanda variável de aquisição dos materiais, permitindo contratações futuras conforme a necessidade da Administração.

8.1.3. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, considerando o valor unitário proposto e observadas as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência.

8.2. Previamente à celebração da contratação, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)); e

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

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

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

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

8.6.O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.

8.7. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada, nos documentos por ele abrangidos.

8.8. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.

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

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

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

### **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, COM OS PARÂMETROS UTILIZADOS PARA A OBTENÇÃO DOS PREÇOS E PARA OS RESPECTIVOS CÁLCULOS, QUE DEVEM CONSTAR DE DOCUMENTO SEPARADO E CLASSIFICADO; (Art.6 inciso XXIII, alínea i), da Lei 14.133/2021);**

9.1. O custo máximo estimado total da contratação é de **R\$ 752.106,73 (setecentos e cinquenta e dois mil, cento e seis reais e setenta e três centavos)**, apurado a partir dos custos unitários referenciais dos itens previstos no item 1 deste Termo de Referência.

9.2. A pesquisa de preços utilizada para a obtenção dos valores estimados da contratação foi conduzida pelos responsáveis pelo Setor de Compras Central e Secretarias Demandantes, com o objetivo de assegurar transparência, economicidade e aderência aos valores praticados no mercado.

9.3. As informações detalhadas sobre o procedimento adotado, metodologia de cálculo, critérios de seleção das fontes, valores unitários pesquisados e médias apuradas encontram-se integralmente descritas no documento anexo deste edital, denominado “Balizamento de Preços”, que compõe parte integrante do processo administrativo de contratação.

9.4. Tal documento foi elaborado de acordo com o disposto no art. 6º, inciso XXIII, alínea “i”, da Lei nº 14.133/2021, atendendo às exigências legais de documentação separada e classificada, contendo as memórias de cálculo e os parâmetros utilizados na formação do valor estimado.

### **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (Art.6 inciso XXIII, alínea j), da Lei 14.133/2021)**

10.1. A presente licitação, realizada sob o Sistema de Registro de Preços (SRP), não implica compromisso imediato de despesa, constituindo apenas instrumento para registro formal dos preços e condições ofertadas pelos fornecedores vencedores, conforme o disposto no art. 82 da Lei nº 14.133/2021.

10.2. A contratação decorrente da Ata de Registro de Preços será formalizada somente após a emissão da Ordem de Fornecimento ou Nota de Empenho, que representará o comprometimento da despesa orçamentária e a existência de dotação orçamentária suficiente.

10.3. As despesas decorrentes das futuras contratações oriundas da presente Ata correrão por conta de dotações orçamentárias próprias das Secretarias demandantes, consignadas no Orçamento Anual vigente, ficando cada órgão/entidade responsável pela verificação da compatibilidade com o seu Plano Plurianual (PPA), Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e Lei Orçamentária Anual (LOA).

10.4. Eventuais adesões por órgãos não participantes (caronas), quando autorizadas, deverão observar as mesmas exigências de adequação orçamentária e financeira, conforme previsto no art. 86 da Lei nº 14.133/2021 e no regulamento aplicável.

10.5. Não será permitida a execução de qualquer despesa sem a devida comprovação de dotação orçamentária prévia, sob pena de nulidade do ato e responsabilização do gestor.

### 11. DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. O presente Termo de Referência integra o processo administrativo nº 1567/2026 e deverá ser observado integralmente pelas partes envolvidas na contratação, constituindo peça fundamental para a execução do objeto.

11.2. A participação no procedimento de contratação implica plena concordância do fornecedor com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, e no instrumento contratual.

11.3. Eventuais dúvidas na interpretação deste Termo de Referência deverão ser dirimidas pela Administração, por meio do setor competente, observando-se os princípios da legalidade, da supremacia do interesse público e da segurança jurídica.

11.4. Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei nº 14.133/2021, nos regulamentos municipais aplicáveis, nas normas técnicas pertinentes e, subsidiariamente, nos princípios gerais do Direito Administrativo.

11.5. A Administração poderá, por razões de interesse público devidamente justificadas, revogar o procedimento de contratação ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação vigente.

11.6. A contratada obriga-se a manter, durante toda a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência, sob pena de rescisão contratual e aplicação das sanções cabíveis.

11.7. Integram este Termo de Referência, para todos os fins, independentemente de transcrição:

- a) o Estudo Técnico Preliminar – ETP;
- b) o Documento de Formalização da Demanda – DFD;
- c) a planilha de formação de preços;
- d) demais documentos constantes do processo administrativo.

11.8. Fica eleito o foro da comarca de Cotriguaçu/MT para dirimir eventuais controvérsias decorrentes da execução contratual, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

### 12. APROVAÇÃO E ASSINATURAS

12.1. O presente Termo de Referência foi elaborado pela subscritora com base nas informações técnicas, operacionais e justificativas apresentadas pelas Secretarias Municipais Demandantes, especialmente aquelas constantes do Documento de Formalização da Demanda – DFD e demais documentos que instruem o Processo Administrativo.

12.2. Registra-se que a responsabilidade pela caracterização da necessidade da contratação, bem como pela definição da solução pretendida, é exclusiva da autoridade competente da Secretaria Demandante, não cabendo à subscritora deste Termo de Referência qualquer juízo de valor quanto à sua ocorrência, limitando-se sua atuação à consolidação das informações, estruturação técnica do documento e adequação aos requisitos legais previstos na Lei nº 14.133/2021.

12.3. Ressalta-se, ainda, que a subscritora não é responsável pela realização da pesquisa de preços, nem pelos resultados que fundamentam os preços estimados e o valor da contratação, sendo tais atribuições de competência exclusiva das Secretarias Demandantes e do Departamento de Compras Central, aos quais incumbe a instrução adequada dessa etapa, com observância às normas aplicáveis.

12.4. Após a devida elaboração, o presente Termo de Referência é encaminhado à autoridade competente para análise, manifestação e, se for o caso, aprovação e autorização para prosseguimento da contratação.

Gislaine Moreira de Oliveira  
Assessora de Planejamento e Contratações  
Elaboração

Moises Ferreira de Jesus  
Prefeito Municipal  
Aprovação