



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

### PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 19/2026

#### PROCESSO Nº 8853/2026

## 1 - PREÂMBULO

1.1. LICITAÇÃO PÚBLICA – PROCESSO Nº 8853/2026

1.2. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 19/2026

1.3. ÓRGÃO REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Saúde

1.4. TIPO/LICITAÇÃO: Menor preço por item

1.5. PUBLICAÇÕES:

- JORNAL DE GRANDE CIRCULAÇÃO “FOLHA DE SÃO PAULO” (RESUMO DO EDITAL).
- JORNAL LOCAL “DIÁRIO DO OESTE” CREDENCIADO DO MUNICÍPIO (RESUMO DO EDITAL).
- PNCP - PORTAL NACIONAL DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS
- SITE DA PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA.

**RETIFICADO EM:** 30 de junho de 2026.

Na data, horário e endereço eletrônico abaixo indicado far-se-á a abertura da Sessão Pública de Pregão Eletrônico, por meio de Sistema Eletrônico:

**DATA:** 16/07/2026

**HORÁRIO DE BRASÍLIA:** 09:00 horas.

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecido no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

**1.6. A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA (SP)**, autorizada pelo Prefeito Municipal, no uso de suas atribuições legais, torna pública a abertura de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** para Registro de Preços, do tipo **menor preço por item**, relativo à **aquisição de gêneros alimentícios para atender aos moradores das Residências Terapêuticas 1, 2 e 3, pacientes de Jaú, do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), das Estratégias de Saúde de Família (ESF) e em Tratamento Fora do Domicílio (TFD), e outras demandas da Secretaria de Saúde do Município de Adamantina/SP.** A sessão de processamento do Pregão será realizada na data de **16 de julho de 2026, a partir das 09h00min**, por meio de Sistema Eletrônico, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo em epígrafe.

## 2 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

2.1. O presente Pregão Eletrônico será processado e julgado de acordo com a **Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021** e suas alterações, e o Decreto Municipal n.º 6.823, de 16 de outubro de 2023, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

## 3 - DO OBJETO

3.1. A presente licitação tem por objeto Registro de Preços para **aquisição de gêneros alimentícios para atender aos moradores das Residências Terapêuticas 1, 2 e 3, pacientes de Jaú, do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), das Estratégias de Saúde de Família (ESF) e em Tratamento Fora do Domicílio (TFD), e outras demandas da Secretaria de Saúde do Município de Adamantina/SP.** Os produtos deverão estar de



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

acordo com as especificações e quantidades constantes do Anexo I, que faz parte integrante do Edital do Pregão.

**OBSERVAÇÃO: Todos os materiais ofertados no certame, deverão ser de boa qualidade e especificados com as suas respectivas marcas.**

#### 4 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**4.1.** O Pregão, na forma Eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do **Sistema de Pregão, na Forma Eletrônica (licitações) na página eletrônica da Bolsa de Licitações e Leilões ([www.bll.org.br](http://www.bll.org.br))**

**4.2.** Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Prefeitura Municipal de Adamantina, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados no endereço eletrônico **[www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)**.

**4.3.** O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa.

#### **4.4. Da Solicitação de Informações**

Os pedidos de esclarecimentos e demais informações referentes ao processo licitatório deverão ser enviados até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente através do site **[www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)**, ficando todos os licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo Departamento de Licitações.

#### 5 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

**5.1.** Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as empresas que estiverem cadastradas no ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste edital e seus anexos.

**5.2.** Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma BLL Compras, no endereço **[www.bll.org.br](http://www.bll.org.br)** e possuam OBJETO SOCIAL compatível com o objeto desta licitação.

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

**5.4. Não poderão participar as pessoas físicas ou jurídicas que se enquadrem, dentre outras estabelecidas por lei, em uma ou mais das situações seguintes:**

**5.4.1.** Estejam cumprindo sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, imposta pelo Município de Adamantina, nos termos do inciso III do art. 156 da Lei 14.133/21, ou em função de aplicação da penalidade prevista no artigo 7º da Lei 10.520/2002;

**5.4.2.** Tenham sido declaradas inidôneas para licitar com a Administração Pública e quaisquer de seus órgãos descentralizados, nos termos do inciso IV do art. 156 da Lei 14.133/21;

**5.4.3.** Tenham em seus quadros de sócios, dirigentes, funcionários, responsáveis técnicos, servidores públicos efetivos ou comissionados do Município de Adamantina, por vedação expressa do inciso IV do art. 14 da lei 14.133 /2021.

**5.4.4.** Apresentarem-se sob a forma de cooperativa para intermediação de mão-de-obra ou cujas atividades não possam ser enquadradas fielmente no disposto nos artigos 3º e 4º da Lei nº 5.764/71.

**5.4.5.** Encontrem-se falidas, por declaração judicial, ou estejam em processo de liquidação ou dissolução.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

### 6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS

- 6.1.** As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previsto no preâmbulo para abertura da sessão pública, devendo o licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes no Edital.
- 6.2.** O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, conforme disposto na folha de rosto.
- 6.3.** A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.
- 6.4.** Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.
- 6.5.** O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.
- 6.6.** O licitante deverá constar em sua proposta, **a marca e modelo do produto ou a procedência** de forma clara e sem abreviatura, sob pena de **desclassificação** do item.
- 6.7.** A cotação de **duas marcas, dois modelos ou duas procedências** para o mesmo item ou opcional de modelos, marcas ou procedências, gerará a **desclassificação** do item.

**6.8.** As **Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME e EPP)** poderão participar de todos os itens constantes do objeto do presente certame.

### 7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 7.1.** As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BLL Compras no menu "Sala de Disputa", no campo das licitações na coluna (menu) da etapa "Aberto para receber propostas".
- 7.1.1.** O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando "enviar proposta".
- 7.1.2.** O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.
- 7.1.3.** O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BLL Compras.
- 7.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 7.3.** A licitante deverá registrar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, considerando as quantidades constantes no Anexo I – Termo de Referência do presente edital, dos seguintes campos:
- 7.3.1.** Valor unitário e total do item com no máximo 02 (duas) casas decimais;
- 7.3.2.** Marca;
- 7.3.3.** Fabricante;
- 7.3.4.** Descrição do objeto ofertado.
- 7.4.** Nos preços ofertados deverão estar incluídos todos os insumos que o compõe, tais como as despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.
- 7.5.** Quando se tratar de **microempresa (ME)** ou **empresa de pequeno porte (EPP)**, **deverá para isso fazer o seu devido enquadramento como ME ou EPP em campo próprio no sistema.**
- 7.6.** As propostas registradas **NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas. Em caso de identificação da licitante na proposta registrada, esta será **DECLASSIFICADA** pelo Pregoeiro.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

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

**7.8.** A validade da proposta deverá ser de no mínimo 90 (noventa) dias contados da data de sua apresentação.

**7.9.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo Sistema ou de sua desconexão.

**7.10.** O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos.

**7.11.** A proposta de preços enviada implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

**7.12.** O Pregoeiro verificará as propostas de preços enviadas antes da abertura da fase de lances, e, após o encerramento da disputa, desclassificará, motivadamente, aquelas que estiverem com o preço **acima do estimado para a contratação.**

## 8 - DA SESSÃO PÚBLICA E FORMULAÇÃO DE LANCES

**8.1.** A partir das **09h00**, do dia **16/07/2026** e de conformidade com o estabelecido neste edital, terá início a sessão pública do presente Pregão Eletrônico com a divulgação das propostas de preços recebidas em conformidade com o item 7 (preenchimento da proposta).

**8.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos neste edital.

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

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

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

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

**8.5.1.1.** Os lances serão ofertados pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM.**

**8.5.1.2.** Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com no máximo 02 (duas) casas decimais.

**8.6.** As licitantes poderão oferecer lances menores e sucessivos, observado o horário fixado e as regras estabelecidas no Edital.

**8.7.** A licitante somente poderá oferecer lances inferiores ao último por ela ofertado e registrado no Sistema.

**8.8.** O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

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

**8.10.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações de dois minutos.

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



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**8.12.** A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

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

**8.14.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

**8.15.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.

**8.15.1.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

**8.16.** Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

**8.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances.

**8.18.** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

**8.19.** Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor e sua proposta.

**8.20.** Em relação a itens não exclusivos para participação de **microempresas e empresas de pequeno porte**, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos art. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, alterada pela Lei 147/2014.

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

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

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

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

**8.25.** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

**8.26.** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto

**8.27.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 01 de Abril de 2021, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

**8.27.1.** Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**8.27.2.** Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei nº 14.133/21;

**8.27.3.** Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento, vide Decreto nº 11.430/23.

**8.27.4.** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**8.28.** Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

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

**8.28.2.** Empresas brasileiras;

**8.28.3.** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

**8.29.** As regras de empate não prejudicarão o direito de preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme o art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**8.30.** Definido o resultado do julgamento, a Administração poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado.

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

**8.30.2.** A negociação será conduzida por agente de contratação ou comissão de contratação, na forma de regulamento, e, depois de concluída, terá seu resultado divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

**8.30.3.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

### **8.31. DA NEGOCIAÇÃO**

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

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

**8.31.3.** O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas) horas** envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, sob pena de desclassificação.

**8.31.4.** A proposta deverá ser apresentada de acordo com o anexo I do edital devendo conter:

- a) especificação do objeto;
- b) os preços atualizados grafados em Reais (R\$), com 02 (duas) casas decimais;
- c) marca do produto (deverá ser indicada apenas uma marca por item);
- d) assinatura do representante legal da empresa.

## **9 - DA ACEITAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA**

**9.1.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

- 9.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço manifestamente inexequível.
- 9.2.1.** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitário simbólicos, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
- 9.3.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 9.3.1.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 9.3.2.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.3.3.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.
- 9.3.4.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela Pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.4.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 9.5.** Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 9.6.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 9.6.1.** Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 9.6.2.** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 9.7.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 9.8.** Após cumprimento das exigências, o Pregoeiro declara ACEITA a licitante, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 9.9.** Não será motivo de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o entendimento da proposta de preços, que não venham causar prejuízo para o Município de Adamantina e nem firam os direitos dos demais licitantes.
- 9.10.** Cumpridas as etapas anteriores, o Pregoeiro verificará a habilitação do Licitante conforme disposições contidas no presente Edital.

## 10 - DA HABILITAÇÃO

- 10.1.** Os licitantes deverão encaminhar, **exclusivamente por meio do sistema**, os documentos de habilitação exigidos:
- 10.1.1.** Tratando-se de representante legal, o estatuto social, **contrato social** ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, devidamente autenticado, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- 10.1.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**10.1.2.** Provas de regularidade, em plena validade, para com:

**10.1.3.** A **Fazenda Federal** (consistindo em Certidão Conjunta Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos relativos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União);

**10.1.4.** A **Fazenda Estadual (abrangendo os Débitos Inscritos em Dívida Ativa)** que deverá ser comprovada através da apresentação de "Certidões Negativas ou Certidões Positivas com efeito de Negativa expedida pelo órgão responsável em que estiver situado o licitante ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

**10.1.5.** A **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Débitos Municipais) do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei, com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias da data de encerramento desta licitação, se outro prazo não constar dos documentos;

**10.1.6.** O Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**.

**10.1.7.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos 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 (NR).

## 10.2 - QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA

**10.2.1.** Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da licitante com no máximo 90 (noventa) dias da data de abertura dos envelopes.

## 10.3 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

**10.3.1.** **Declaração** de pleno atendimento aos requisitos de habilitação (**ANEXO II**);

**10.3.2.** **Declaração** de que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes (**ANEXO II**);

**10.3.3.** **Declaração** que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos (**ANEXO II**);

**10.3.4.** **No caso de ME/EPP**, apresentação de documento que comprove o enquadramento da empresa se for o caso, na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, visando garantir seu direito de preferência, conforme Lei Complementar n.º 123/2006 (**ANEXO III**).

**10.4.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

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

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

**10.5.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e **já apresentados**, a licitante será convocada a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

**10.6.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**10.8.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**10.9.** A empresa que estiver em recuperação judicial ou extrajudicial (certidão positiva) deverá, juntamente com a certidão, apresentar o seu plano de recuperação judicial ou extrajudicial por meio de certidão de objeto e pé ou homologação judicial do plano, conforme o caso, nos termos dos artigos 58 e 165 da Lei nº 11.101/2005.

**10.10.** No plano de recuperação deverá constar expressamente a previsão de participação da empresa em contratações públicas, bem como evidenciar que foi acolhido judicialmente, demonstrando claramente a sua viabilidade econômica.

**10.11.** Para o procedimento licitatório será considerada **como válida pelo prazo de 60 (sessenta) dias**, contados a partir da respectiva emissão, a certidão que não apresentar prazo de validade, exceto se anexada legislação específica para o respectivo documento.

**10.12.** O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas resultará na inabilitação da licitante.

**10.13.** Quando a licitante se tratar de **microempresa (ME)** ou **empresa de pequeno porte (EPP)**, esta não fica isenta da apresentação de documentação acerca de sua regularidade fiscal e trabalhista.

**10.14.** Sendo constatada alguma irregularidade, impropriedade ou pendência somente no tocante a documentação citada no item anterior, esta terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis** para sua regularização.

**10.15.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no edital a licitante será declarada vencedora.

**10.16.** Será válida a utilização de certificado SICAF, que poderá ser conferido pelo Pregoeiro.

**10.17.** Em linhas de diligências, somente será possível ao pregoeiro complementar ou atualizar documentação apresentada, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.

## 11 - DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

**11.1.** As empresas consideradas vencedoras deverão apresentar, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, **AMOSTRA DOS ITENS**, conforme relacionado no **Item 4 do Anexo I – Termo de Referência**, no CRESANS (Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável), localizado na Alameda Armando Salles de Oliveira, nº 51 – Centro – Adamantina/SP, de segunda à sexta-feira das 08:00h às 11:00h e 13:00h às 16:00h, para fins de avaliação quanto às características técnicas exigidas no edital, **sob pena de desclassificação do respectivo item**.

**11.2.** Em caso de recebimento da amostra após o prazo de 03 (três) dias úteis, será aceita desde que o licitante **comprove** que efetuou a postagem da mercadoria, via correios ou transportadora, dentro do prazo exigido. O fornecedor fica responsável por informar o(a) Pregoeiro(a) a respeito do comprovante antes do término do prazo estabelecido para apresentação das amostras, exclusivamente pela plataforma eletrônica.

**11.3.** Os produtos **deverão estar acompanhados da sua respectiva ficha técnica, em embalagem original e não violada**, além de estarem devidamente identificados com nome do licitante, número do pregão e número do item.

**11.4.** As amostras apresentadas poderão ser retiradas pelos interessados no prazo de 10 (dez) dias úteis após o encerramento do processo licitatório; decorrido esse prazo não mais poderão ser reclamadas, reservando-se o direito de utilizá-las, doá-las ou descartá-las.

## 12 - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E RECURSOS

**12.1.** Não serão conhecidos às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**12.2.** Nos termos do Art. 164 da Lei 14.133/21, qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

**12.4.** A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, exclusivamente através do site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br).

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

**12.6.** Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do **PREGOEIRO** poderá fazê-lo no **prazo de 10 (dez) minutos**, através do seu representante, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**12.6.1.** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**12.6.2.** Após a apresentação das contrarrazões ou do decurso do prazo estabelecido para tanto, o **PREGOEIRO** examinará o recurso, podendo reformar sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado, à autoridade competente para decisão.

**12.6.3.** Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

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

### 13 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

**13.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

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

**13.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

### 14 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

**14.1.** A adjudicação e homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois de encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos.

### 15 - DA FORMA DE PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**15.1.** A Prefeitura de Adamantina realizará o pagamento em até 10 (dez) dias, diretamente à(s) licitante(s) vencedora(s) deste certame licitatório, a contar da data de apresentação da documentação fiscal eletrônica conforme Decreto nº 4.829 de 24 de dezembro de 2009, devidamente atestada pelo departamento responsável pelo recebimento dos referidos materiais.

**15.2.** Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no item anterior.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**15.3.** A Prefeitura efetuará pagamento através de depósito em conta, devendo a adjudicatária indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente, ou boleto bancário.

**15.4.** As despesas decorrentes da presente licitação serão cobertas com a utilização das dotações orçamentárias da respectiva Secretaria Contratante correspondentes ao Exercício financeiro vigente.

### 16 - DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO(S) OBJETO (S)

**16.1. Local e Prazo de entrega:** Os produtos serão pedidos conforme a necessidade e deverão ser entregues em até **05 (cinco) dias úteis**, de segunda à sexta-feira, das 08:00h às 11:00h e das 13:00h às 16:00h (exceto feriados e pontos facultativo), nos seguintes locais:

- a) CRESANS (Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável), localizado na Alameda Armando Sales de Oliveira, 51 - Centro, em Adamantina/SP;
- b) Unidades de saúde do Município de Adamantina, conforme especificado no pedido, nos endereços constantes no item 6 do Anexo I - Termo de Referência.

**16.2 .** Os produtos serão recebidos:

**16.2.1.** Provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação constantes do Anexo I, certificando aprovação ou não dos produtos.

**16.2.2.** Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do mesmo, e consequente aceitação.

**16.3.** Será rejeitado no recebimento, o produto fornecido com especificações diferentes das constantes no Anexo I e, se for o caso, marcas diferentes das informadas na PROPOSTA, devendo a sua substituição ocorrer na forma e prazo definidos no item 17 deste edital.

**16.4.** O(s) fornecimento(s) deverá(ão) ocorrer(em) de acordo com o item 16 do Edital, vigendo até a entrega total das quantidades estimadas, limitando-se ao prazo de vigência constante da respectiva ata de registro de preços, oportunidade em que as obrigações de fornecimento deixarão de vigor, no que a licitante desde já exprime sua concordância.

**16.5.** A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nas conformidades do art. 84 da Lei 14.133/21.

### 17 - DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE SUBSTITUIÇÃO DO(S) OBJETO (S)

**17.1.** Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

**17.1.1.** Se disser respeito à especificação, não recebimento do(s) material(is), ou qualquer dos demais motivos elencados na cláusula anterior, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**17.1.2.** Na hipótese de **substituição**, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

**17.1.3.** Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**17.1.4.** Na hipótese de **complementação**, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, contados da Notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

### 18 - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMTO

**18.1.** A licitante, que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o Contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do Contrato, comportar-se



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

**18.2.** A licitante será convocada para assinar o contrato, devendo fazê-lo no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da convocação. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se, sem prejuízo das demais sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do artigo 156 da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, a multa pecuniária de 30% (trinta por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

**18.3.** Pelo atraso injustificado na entrega do material, sujeitar-se-á o faltoso às multas de mora adiante discriminadas, a serem calculadas sobre o valor global do pedido inadimplente:

**18.3.1.** Atraso de até 05 (cinco) dias, multa de 1% (um por cento) do valor global do pedido inadimplente, por dia de atraso na entrega do(s) material(s);

**18.3.2.** Atraso superior a 05 (cinco) dias, além do valor da multa prevista no subitem anterior, será considerado pela Municipalidade a inexecução total ou parcial do ajuste.

**18.4.** Em caso de inexecução parcial do ajuste poderá ser aplicada a seguinte penalidade:

**18.4.1.** Multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor global inadimplente do pedido;

**18.5.** Em caso de inexecução total do ajuste poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

**18.5.1.** Multa de 30% (trinta por cento) calculada sobre o valor global do pedido;

**18.5.2.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos.

**18.6.** As multas referidas neste instrumento serão descontadas dos pagamentos a que o faltoso tiver direito ou cobradas administrativa ou judicialmente, sendo que neste último caso, somente se o pagamento da multa não for efetuado no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da respectiva notificação.

**18.7.** Da aplicação das sanções previstas neste instrumento caberá recursos conforme consta do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/21.

**18.8.** As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

**18.9.** A aplicação de sanções será precedida de procedimento em que se garanta a ampla defesa do adjudicatário.

## 19 - DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

**19.1.** A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/21.

**19.2.** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**19.3.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

a) Convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

c) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**19.4.** Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

b) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**19.5.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**19.6.** Para que os preços estejam sempre atualizados, e visando todo processamento necessário, o registrado se obriga a fornecer, à cada ocorrência de majoração ou redução, e antes da emissão do pedido de compras, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, é **de responsabilidade exclusiva do REGISTRADO, o fornecimento dos documentos (notas fiscais) comprobatórios dessas ocorrências.**

**19.7.** O novo preço somente será válido após a assinatura do Termo de Alteração e, para efeito do pagamento de fornecimentos porventura realizados entre a data do pedido de adequação e a data da assinatura do termo com o novo preço, retroagirá à data do pedido de adequação formulado pela detentora

**19.8.** A obrigatoriedade da registrada em fornecer documentos que permitirão variação dos preços vigorará enquanto a Ata de Registro de Preços estiver vigente, mesmo para períodos que possam não haver fornecimento do(s) material(s).

## 20 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**20.1.** Esta licitação poderá ser revogada por interesse da PREFEITURA DE ADAMANTINA, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que a licitante tenha direito a qualquer indenização.

**20.2.** Qualquer modificação no presente edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta de preços.

**20.3.** Ao Pregoeiro ou a Autoridade Competente, é facultado, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar neste desde a realização da sessão pública, à exceção de documentação complementar necessária para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista da **microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP)** nos termos do artigo 42 da Lei Complementar nº 123/06.

**20.4.** As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**20.5.** Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**20.6.** O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta de preços, durante a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico.

**20.7.** Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no presente edital, o lance é considerado proposta de preços.

**20.8.** As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da PREFEITURA DE ADAMANTINA, a finalidade e a segurança da contratação.

**20.9.** A participação na presente licitação, por meio da apresentação de proposta na forma especificada no presente Edital, não propiciará ao licitante vantagem, remuneração, ou indenização a qualquer título.

**20.10.** O edital e seus anexos, além de poderem ser lidos e retirados através da Internet no site [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), ou [www.adamantina.sp.gov.br](http://www.adamantina.sp.gov.br). Poderão também ser obtidos na PREFEITURA DE ADAMANTINA / SETOR DE LICITAÇÕES, 3º Andar, localizado na Rua Osvaldo Cruz, 262, Adamantina- SP, no horário das 07h30min às 11h00min e das 13h00min às 17h30min

**20.11.** Quaisquer informações complementares sobre o presente edital e seus anexos poderão ser obtidas pelo telefone (18) 3502-9045 / 9010 ou ainda na PREFEITURA DE ADAMANTINA / SETOR DE LICITAÇÕES, 3º Andar, localizado na Rua Osvaldo Cruz, 262, Adamantina- SP, CEP 17800-000.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA**

## **Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação**

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**20.12.** O Foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem do presente procedimento licitatório, será o de Adamantina / SP.

**20.13.** A qualquer tempo esta licitação poderá ser anulada ou revogada, com amparo na legislação que rege o presente certame.

**20.14. Integram o presente Edital:**

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de declaração unificada;

Anexo III – Modelo de declaração de microempresa ou EPP;

Anexo IV – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo V – Termo de Ciência e de Notificação.

Adamantina, 30 de junho de 2026.

**PAULA ANDRÉIA VALESE**

Secretária de Finanças

**CLAITON ROBERTO NAMBA MARTINS**

Diretor Substituto do Departamento de Licitação

**DANIELA FERNANDES DE CARVALHO MARTINS**

Procuradora Geral do Município - OAB/SP 226.915



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 - DESCRIÇÃO

Contratação de empresas para a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Saúde de Adamantina, SP.

### 2 - OBJETIVO

Aquisição exclusiva de gêneros alimentícios por meio de Pregão Eletrônico com a contratação de empresas para o fornecimento dos produtos para os moradores das Residências Terapêuticas 1, 2 e 3, pacientes de Jaú, pacientes do CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) e pacientes das ESF (Estratégias de Saúde da Família). Alimentos para suporte à alimentação de paciente em tratamento fora do domicílio (TFD). E demandas da Secretária Municipal de Saúde, tais como encontros, reuniões, capacitações, oficinas, campanhas, seminários e outros.

### 3 - JUSTIFICATIVA

Essa solicitação se faz necessária devido à necessidade do fornecimento de produtos alimentícios para a alimentação ofertada aos moradores/pacientes, no período de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por mais 12 (doze) meses.

O fornecimento da alimentação aos moradores/pacientes tem como objetivos: o atendimento as necessidades nutricionais durante sua permanência, ofertar alimentos nas quantidades adequadas e equilibradas e promover hábitos alimentares saudáveis.

Os beneficiários são: os moradores das três Residências Terapêuticas, sendo oito (8) moradores da Residência Terapêutica 1, dez (10) moradores da Residência Terapêutica 2 e dez(10) moradores da Residência Terapêutica 3. No CAPS abrange em média sessenta (60) pacientes que participam das aulas de artesanato nos períodos da manhã e da tarde. Os pacientes em tratamento oncológico da Casa de Apoio de Jaú, os pacientes das Unidades Básicas de Saúde (UBS Nove de Julho, UBS Vila Jardim, UBS Jardim Brasil, ESF Jardim Adamantina, ESF Dorigo, UBS Vila Cicma, ESF Cecap, UBS Mário Covas), que participam de grupos, campanhas, reuniões e encontros. Pacientes em tratamento fora do domicílio (TFD), e demandas da Secretária Municipal de Saúde, tais como encontros, campanhas, reuniões, capacitações, oficinas, seminários e outros.

O cardápio é planejado e elaborado por nutricionista responsável técnica pela alimentação dos moradores das Residências Terapêuticas.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitério Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

Quanto aos alimentos para pacientes em tratamento fora do domicílio (TFD) justifica-se visto a necessidade de muitos pacientes se deslocarem para outras cidades em busca de atendimento por meio do transporte disponibilizado pela Secretaria de Saúde. Viagens frequentemente longas e cansativas, por vezes permanecendo em jejum para a realização de exames, trazendo desafios significativos em relação à alimentação, especialmente para situações de maior vulnerabilidade, podendo agravar o desconforto físico e emocional dos pacientes, comprometendo seu cuidado e recuperação.

Os produtos solicitados apresentam-se relacionados com sua quantidade, unidade, nome do produto e sua respectiva especificação neste documento.

## 4 - AMOSTRAS

### **Os produtos não perecíveis relacionados abaixo necessitam ser amostrados:**

- Açúcar da terra, achocolatado em pó, adoçante culinário de sucralose, adoçante dietético líquido de stévia, adoçante dietético líquido de sucralose, água de coco de 1 litro, água de coco de 200 ml, ameixa seca, arroz branco, atum, aveia em flocos finos, azeite de oliva, azeitona verde, batata palha, biscoito de polvilho salgado, biscoito doce de maisena sabor chocolate, biscoito doce de maisena, biscoito doce amanteigado, biscoito doce de maisena tipo Maria, biscoito salgado tipo cream-cracker, biscoito salgado (peso 137 g), biscoito tipo rosquinha de coco, bombom com cobertura de chocolate branco, bombom com cobertura de chocolate, cacau em pó, café em pó, canela em pó, canela em rama, chá de camomila, chá de erva-doce, chá de erva cidreira, chantilly, coco ralado, colorífico, chocolate meio amargo em gotas, creme de leite, extrato de tomate, farinha de mandioca, farinha de trigo, feijão carioca, feijão preto, fermento químico, goiabada, grão-de-bico, leite condensado integral, leite de coco, leite de vaca integral, leite de vaca semi-desnatado, leite em pó integral, lemon pepper, linhaça, macarrão tipo ave maria, macarrão tipo conchinha, macarrão tipo espaguete, macarrão tipo parafuso, macarrão tipo penne, maionese, massa para lasanha, massa para tapioca, molho de soja light, néctar de abacaxi, néctar de pêsego, néctar de manga, orégano, palmito de pupunha, chocotone-mini, panetone-mini, pão de ovo, pão tipo bisnaguinha, pão de forma integral, pão de forma tradicional, pó para preparo de gelatina diet abacaxi, pó para preparo de gelatina diet sabor limão, pó para preparo de gelatina diet sabor morango, pó para preparo de gelatina diet uva, queijo parmesão ralado, suco de uva integral (garrafa de vidro), suco de uva integral (embalagem tetrapak) e uva passa.

Para o produto farinha de trigo especial, o licitante deverá apresentar a amostra do produto da embalagem de 1 ou 25 quilos, ou poderá ao invés da amostra, apresentar somente a ficha



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

técnica assinada pelo responsável técnico, constando todas as informações descritas na especificação, inclusive peso e composição da embalagem de 25 quilos.

**Exige-se amostras dos produtos hortifrutigranjeiros:** mandioca congelada, ovo de galinha, polpa de abacaxi, polpa de acerola, polpa de caju, polpa de goiaba, polpa de maracujá e polpa de morango.

**Exige-se as amostras dos produtos perecíveis:** carne bovina em cubos, carne bovina em tiras, carne bovina moída, carne suína em cubos (lombo), filé de frango congelado, filé de peixe tilápia, filé de peixe pintado, fígado bovino, linguiça tipo toscana, manteiga, margarina, moela, pão de queijo congelado, presunto cozido fatiado, queijo muçarela fatiado, requeijão, requeijão cremoso culinário, salsicha e sobrecoxa de frango.

Para os produtos carne bovina em cubos, carne bovina em tiras, carne bovina moída, carne suína em cubos (lombo), filé de frango congelado, filé de peixe tilápia, filé de peixe pintado, fígado bovino, deverão apresentar ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico, contendo a descrição detalhada do produto, especificações técnicas quanto aos padrões microbiológicos, físico-químicos, validade/temperatura de conservação e controles especiais durante a distribuição e informações adicionais quanto as instruções contidas no rótulo, além da amostra.

**Dos produtos de padaria exige-se as seguintes amostras:** bolo de cenoura, bolo de coco, bolo de fubá, bolinha de queijo, coxinha, empada, enroladinho de presunto e queijo, esfiha, quibe, lanche frio, pão de leite, pão francês, pão de hambúrguer com gergelim.

As entregas do pão de leite, pão francês e de hambúrguer poderão ocorrer semanalmente nas segundas-feiras, quartas-feiras e sextas-feiras.

Desta forma, as empresas interessadas em participar, deverão apresentar as amostras exigidas no prazo de até 3 (três) dias úteis após a sessão do pregão.

Todas as amostras solicitadas dos produtos, deverão estar em embalagens originais indeléveis dos fabricantes, lacradas (exceto a farinha de trigo de 25 kg), inclusive com suas informações originais, não sendo permitida, sob pena de desclassificação do item, a inserção de informações por qualquer dos fornecedores que não seja do fabricante, para que seja possível a constatação de requisitos tais como: padrão, marca, tipo, peso e composição do produto exigido.



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitorio Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

### 5 - DOS BENS CONTRATADOS/FISCALIZAÇÃO

Critérios para Recebimento de produtos congelados e resfriados:

- A(s) contratada(s) que fará o fornecimento de insumos congelados e refrigerados deverão atender aos seguintes requisitos de qualidade abaixo, de acordo com as legislações vigentes:
- É OBRIGATÓRIA a entrega em carro frigorífico;
- Os insumos congelados deverão estar com temperatura entre  $-12^{\circ}\text{C}$  à  $-18^{\circ}\text{C}$  e produtos refrigerados devem ser transportados sob temperatura entre  $1^{\circ}\text{C}$  à  $6^{\circ}\text{C}$ ,
- As características sensoriais dos produtos, tais como: aspecto, cor e odor, deverão estar preservadas;
- Os insumos deverão estar embalados de forma íntegra, criando condições desfavoráveis aos fatores capazes de promover a deterioração do produto, a sua oxidação, descoloração e outros desvios de caracteres organolépticos;
- A embalagem principal dos produtos deve conter todas as informações pertinentes ao alimento: nome do produto, ingredientes, informações nutricionais, data da embalagem com prazo de validade, peso, razão social, endereço e CNPJ do fabricante (ou distribuidor), carimbo de inspeção do SIF – Serviço de Inspeção Federal, identificação do lote e registro na ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde ou demais órgãos, quando for o caso;
- A embalagem principal dos produtos deverá ser: em plástico, atóxico, fechado hermeticamente; indelével e litografada;
- Os produtos congelados não deverão apresentar formação de cristais de gelo, água dentro das embalagens e nem sinal de recongelamento;
- Os produtos refrigerados não podem apresentar temperatura inadequada, como por exemplo a margarina precisa estar sólida, de acordo com a indicação de temperatura da embalagem.
- O veículo de transporte deve ter pallets, que não sejam de madeira, para o acondicionamento da mercadoria de forma adequada;
- O veículo de transporte deve estar devidamente higienizado;
- Os funcionários responsáveis pela entrega dos gêneros deverão estar devidamente uniformizados e limpos, providos de calçados fechados e com identificação da Contratada.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitorio Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

## 6 - LOCAL DE ENTREGA DOS BENS

Os produtos serão pedidos conforme a necessidade, com no mínimo de cinco dias úteis de antecedência.

Os pães tipo: de leite, hambúrguer e francês deverão ser entregues três vezes na semana, as segundas-feiras, quartas-feiras e sextas-feiras no CRESANS.

Os produtos deverão ser entregues das 08h00 h às 11h00 e 13h00 às 16h00, pela(s) empresa(s) licitante(s) consideradas vencedora(s), no CRESANS (Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável) localizado na Alameda Armando Sales de Oliveira, 51.

Ou deverão ser entregues nas unidades de saúde conforme solicitação prévia, sendo as unidades de saúde e os endereços relacionados abaixo:

UBS Nove de Julho - Rua Nove de Julho, 841 - Centro

UBS Vila Jardim - Alameda das Margaridas, S/N - Vila Jardim

UBS Jardim Brasil - Rua Minas Gerais, 577 - Jardim Brasil

ESF Jardim Adamantina- Rua João Perrone, S/N - Jd. Adamantina

ESF Dorigo - Rua Deolinda Ferreira da Silva, S/N - Dorigo

UBS Vila Cicma - Rua Josephina Dal Antônia Tiveron, 120

ESF Cecap - Rua Professora Noêmia Bueno do Vale, 145 - Cecap

UBS Mário Covas - Rua Antônio Pires Ribeiro, 72 - Conjunto Mário Covas

Academia da Saúde - Rua Professora Noemia Vale, S/N - Cecap

Secretaria da Saúde - Al. João Andrade, 35 - Vila Cicma

## 7 - CONTRATO

A vigência do Contrato será de 12(meses) com prorrogação de mais 12 meses a contar da data da sua assinatura.

## 8 - RECURSO

As despesas provindas deste contrato decorrerão de recurso próprio.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

## 9 - RELAÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

### NÃO PERECÍVEIS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
01	<b>Açafrão da terra</b> , em pó, cor amarela, pct de até 30 gramas, produto de primeira qualidade, 100% natural, sem adição de outros componentes. Deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, termossoldada, rótulo litografado, contendo informações sobre o produto: peso, lote, dados do fabricante. Produto com no mínimo 06 meses de prazo de validade a partir da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	3
02	<b>Achocolatado em pó</b> . Lata 330 grs – composição: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), vitaminas (Vitamina A, Vitamina D, Vitamina C, Vitamina B2, Niacina, Vitamina B6 e Vitamina B12, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. No rótulo do produto deverá constar que contém traços de leite e glúten. Informações nutricionais por porção de 20 grs. Valor energético 74 Kcal, Carboidratos 17 g, Açúcares 15 g, proteínas 0,7 g, gorduras totais 0,5 g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 1,1 g, sódio 12 g, cálcio 272 mg, Vitamina A 113 µg RE, Vitamina D 0,95 µg, Vitamina C 8,4 mg, Vitamina B2 0,25 mg, Niacina 3,0 mg, Vitamina B6 0,25 mg, Vitamina B12 0,45 µg. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LATA	500
03	<b>Açúcar</b> , tipo cristal, pct. de 5 Kg. Branco, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em embalagem resistente, plástico transparente e atóxico.	PCT	3.000
04	<b>Adoçante culinário em pó de sucralose</b> , para forno e fogão: edulcorante derivado da cana-de-açúcar; sabor do açúcar; apenas 4 calorias por colher de sopa. Deverá manter seu poder adoçante em altas temperaturas. Embalagem de 120g a 200g. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	8
05	<b>Adoçante dietético líquido de stévia</b> . 100% edulcorante glicosídeos de esteriol stévia, zero calorias. Não poderá conter sucralose na composição. Zero índice glicêmico. Embalagem de 60 ml a 80 ml. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UN	350
06	<b>Adoçante dietético líquido de sucralose</b> . Embalagem de 100 ml. Produto poderá ser aquecido. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UN	350
07	<b>Água de coco integral</b> , pronta para o consumo, de 1 litro. Ingredientes: água de coco natural e antioxidante. Sem adição de açúcares, de sódio, de água e concentrados. Não poderá ser reconstituída. Isento de glúten. Sem necessidade de refrigeração. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LT	1.000



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

08	<b>Água de coco integral</b> , pronta para o consumo, embalagem de 200 ml, com canudo protegido com embalagem plástica. Ingredientes: água de coco natural e antioxidante. Sem adição de açúcares, de sódio, de água e concentrados. Não poderá ser reconstituída. Isento de glúten. Sem necessidade de refrigeração. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UN	2.800
09	<b>Ameixa seca</b> , cor escura, desidratada, 1ª qualidade, sem caroço, embalagem de 100 à 200 gramas, pacotes plásticos atóxicos, hermeticamente fechado, rótulo litografado e indelével, com data de validade, dados da empresa, valor nutricional e peso. Não poderá apresentar mofo, bolor, sujidades, insetos e parasitas. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	100
10	<b>Amendoim</b> ; cru; com pele; constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem mofo; isento de sujidades e outros materiais estranhos; validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalagem primária saco plástico transparente e atóxico.	KG	60
11	<b>Amido de milho</b> , produto amiláceo extraído de milho preparados a partir de matérias primas sãs, isento de matéria terrosa ou parasita, livre de fermentação, não podendo estar rançoso, validade mínima de 12 meses. Embalagem em saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 500 gramas com rotulagem contendo especificação do produto, data de validade e data de fabricação.	PCT	300
12	<b>Aroma artificial de baunilha</b> , frasco plástico com tampa e com lacre. Peso 30 ml.	FR	60
13	<b>Arroz branco</b> , tipo 1 - longo fino, subgrupo polido, agulhinha. Embalado em pacotes de 5 kg em plástico atóxico. Na embalagem do produto deverá constar: dispensa de escolha e lavagem dos grãos – 100% natural, grãos selecionados eletronicamente e SAFRA VELHA. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	900
14	<b>Atum</b> , sólido ao natural. Lata com embalagem abre-fácil. Peso 170g. A lata não poderá apresentar ferrugem, amassada e ou estufada. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	UN	500
15	<b>Aveia em flocos finos</b> . Cx. de 170 à 200 grs. – isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagem, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Deverá constar na embalagem do produto a seguinte informação nutricional: Porção de 30g (2 colheres de sopa) Valor energético= 104 Kcal, Carboidrato=17g, Proteína=4,3 g, Gordura saturada=0,5g, gordura trans= 0g, Fibra alimentar= 2,9 g e Sódio=0 mg. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	CX	400
16	<b>Azeite de oliva</b> . Extra virgem. Embalagem de 500 ml. Garrafa de vidro cor verde escuro, com dosador, com lacre de proteção na tampa – 1ª qualidade. Deverá conter na tabela nutricional o valor energético de até 820 Kcal para 100 ml. País de origem	UN	300



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cima - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	de Portugal. Deverá conter acidez máxima de 0,5. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.		
17	<b>Azeitona verde</b> sem caroço em salmoura. Tamanho médio a grande. Embalagem: vidro com peso drenado de 400g. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	VIDRO	500
18	<b>Batata palha</b> , EXTRA FINA, obtido da batata, gordura vegetal, sal, com aspecto, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, deve estar crocante. Embalagem em pacote de material metalizado e flexível, protegendo o produto da umidade, com 90 gramas. Validade mínima de 6 meses. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	200
19	<b>Biscoito de polvilho salgado</b> , formato redondo, composto por polvilho, gordura vegetal, ovos, sal refinado, leite em pó, podendo conter farinha integral de soja. <b>Isento de aromas artificiais e realçadores de sabor.</b> Deverá estar crocante e inteiros. Embalagem primária plástica transparente contendo 100 gramas do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	200
20	<b>Biscoito doce</b> – Maisena, sabor chocolate. Pct de 350 à 400 grs. Embalagem dupla com três pacotes internos. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 30 g do produto: 0 (zero) g de gordura trans e colesterol, gordura total não poderá exceder 3,5 g. Deverá ser firme, crocante e não apresentar sabor de ranço. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	900
21	<b>Biscoito doce</b> – Maisena. Pct de 350 à 400 grs. Embalagem dupla com três pacotes internos. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 30 g do produto: 0 (zero) g de gordura trans e colesterol, gordura total não poderá exceder 3,5 g e no mínimo 0,7 g de fibra alimentar. Deverá ser firme, crocante e não apresentar sabor de ranço. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	600
22	<b>Biscoito doce amanteigado.</b> Sabor leite ou nata. Pct. de 330g. Embalagem dupla com três pacotes 3 amanteigado internos. Deverá constar na embalagem do produto zero de gordura trans e na informação nutricional valor de fibras maior que 0,5 g referente a porção de 30 gramas. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), emulsificante lecitina de soja (ins 322), aromatizante, melhorador de farinha metabisulfito de sódio (ins 223). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	600



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

23	<b>Biscoito doce</b> de Maisena tipo Maria. Pct de 350 à 400 grs. Embalagem dupla com três pacotes internos. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 30 g do produto: 0 (zero) g de gordura trans e colesterol, gordura total não poderá exceder 3,5 g e no mínimo 0,7 g de fibra alimentar. Deverá ser firme, crocante e não apresentar sabor de ranço. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	300
24	<b>Biscoito salgado tipo cream cracker</b> – Pct de 350 à 400 gramas. Embalagem dupla com três pacotes internos. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 30 g do produto: 0 (zero) g de gordura trans, gordura total não poderá exceder 4 g e no mínimo 1,0 g de fibra alimentar. Deverá ser firme, crocante e não apresentar sabor de ranço. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	1500
25	<b>Biscoito salgado</b> . Tradicional. Embalagem com peso de 137 g contendo 6 pacotes embalados individualmente com 22,8 gramas cada. Deverá ser firme, crocante e não apresentar sabor de ranço. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 22,8 g do produto: 0 (zero) g de gordura trans, gordura total não poderá exceder 2,5 g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação da empresa, informações nutricionais, composição do produto, número de lote, data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	6.500
26	<b>Biscoito Tipo Rosquinha de Coco</b> , tipo rosquinha de coco, a base de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, sal, aroma artificial de coco. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. - embalagem original de fábrica, pct com 500gr. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	700
27	<b>Bolo de chocolate pronto industrializado</b> . Embalagem de 280g a 300g. Deve conter cacau em pó e leite desnatado ou integral na composição. Prazo de validade mínimo na data de entrega de 6 meses.	UND	300
28	<b>Bolo de coco pronto industrializado</b> . Embalagem de 280g a 300g. Deve conter coco ralado e leite na composição. Prazo de validade mínimo na data de entrega de 6 meses.	UND	300
29	<b>Bolo recheado, mini, sabores diversos</b> . Embalagem de 60 a 70g, prazo de validade: 3 meses. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, dextrose, glicose de milho, margarina, leite condensado, óleo de milho, fécula de mandioca, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, proteína de soja, sal refinado, abóbora, amido de milho, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, fermentos químicos bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, conservadores propionato de sódio e sorbato de potássio e	UND	2000



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	aromatizantes. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
30	<b>Bombom</b> recheado de cacau e flocos com coberto de chocolate branco - pacote de 1kg, sendo 20 gramas cada bombom. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, soro de leite em pó, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, cacau, flocos de arroz, farinha de soja, amendoim, extrato de malte, gordura de manteiga desidratada, massa de cacau, sal, óleo vegetal, manteiga de cacau, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	100
31	<b>Bombom</b> recheio de creme de leite e castanha de caju com cobertura de chocolate-pacote de 1kg, sendo 20 gramas cada bombom. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, gordura vegetal, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, cacau, castanha de caju, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	100
32	<b>Bombons sortidos de chocolate</b> , caixa contendo no mínimo 15 unidades, com sabores variados, embalagem com peso mínimo 250 gramas (ou superior). Validade mínima de 3 meses.	UN	200
33	<b>Cacau em pó</b> , caixa de 200 gramas. Embalagem dupla: externa papel cartão e interna pacote lacrado. Deverá apresentar no rótulo do produto 100% de cacau. Ingredientes: cacau em pó solúvel. Não poderá conter nos ingredientes lecitina de soja e açúcar. Zero de glúten. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	CX	140
34	<b>Café em pó</b> , torrado e moído. De primeira qualidade, tradicional, tipo exportação. Embalagem a vácuo e selada. Embalagem de 500 gramas. Na embalagem do produto deverá constar as seguintes informações: tradicional, espécie arábica, moagem e torra média e com selo ABIC. Caso não conste o selo, apresentar documento que comprove a pureza do produto. Não poderá conter glúten, conservantes e aromatizantes. Com validade de 12 meses a contar com a data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	CX	8.000
35	<b>Canela em pó</b> . Pct de 5 à 10 gramas – 100 % natural. Embalagem plástica atóxica, termossoldada, rótulo litografado, contendo informações sobre o produto: peso, lote, dados do fabricante. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	3



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

36	<b>Canela em rama;</b> obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom clara; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; Embalagem plástica atóxica, termossoldada, rótulo litografado, contendo informações sobre o produto: peso, lote, dados do fabricante, contendo de 5 a 10 gramas. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	3
37	<b>Canjica de milho branco.</b> Embalados em saco de polietileno atóxico termossoldado contendo peso líquido de 500g.	KG	100
38	<b>Chá de camomila.</b> Pct de 10g ou 15g - 100% natural. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem plástica atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	32
39	<b>Chá de erva doce.</b> Pct de 10g ou 15g - 100% natural. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem plástica atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	32
40	<b>Chá de erva cidreira.</b> Pct de 20g - 100% natural. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem plástica atóxico contendo impressas todas as informações do produto e fabricante. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	30
41	<b>Chá mate tostado</b> 100% natural, cx. de 250 grs.	CX	4.000
42	<b>Chantilly,</b> embalagem treta-park com 200 ml, com textura cremosa e que contenha na composição: água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica, lecitina de soja, citrato trissódico e fosfato dissódico, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, aroma artificial de creme e corantes naturais urucum e cúrcuma. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	UN	60
43	<b>Chimichurri,</b> sem pimenta, 100% natural, pacotes de até 10 gramas, produto de 1ª qualidade. Deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem mofo. Embalagem atóxica, termossoldada, rótulo litografado, contendo informações sobre o produto: peso, lote dados do fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de prazo de validade a partir da data de entrega.	KG	20



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

44	<b>Chocolate granulado</b> - Embalagem de 120 gramas. O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de granulados inteiros homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, não serão aceitos produtos quebradiços, esbranquiçados, com a embalagem rasgada. Validade mínima de 6 meses.	KG	10
45	<b>Coco ralado, em flocos GROSSO</b> , puro, SEM açúcar, validade de no mínimo 6 meses com embalagem em saco aluminizado de 100g, contendo identificação do produto, marca do fabricante. O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a RDC nº 360, 2003 / ANVISA e registro no Ministério da Agricultura. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	500
46	<b>Colorífico</b> - Pct de 500 grs. De cor vermelho escuro em embalagem plástica atóxico termossoldado contendo impressas todas as informações do produto e fabricante. Deverá constar na embalagem indelével e litografada a data de validade e os ingredientes: urucum e fubá. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	PCT	300
47	<b>Chocolate meio amargo em gotas</b> : sabor chocolate meio amargo, que suportam altas temperaturas. Ideal para adicionar em massas de biscoitos, bolos, cookies, cup cakes, Principais ingredientes: açúcar, gordura vegetal, soro de leite, cacau em pó. Acondicionado em embalagem plástica, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	60
48	<b>Cravo da índia</b> – Pacote com 20 gramas. Embalagem plástica atóxica, termossoldada, rótulo litografado, contendo informações sobre o produto: peso, lote, dados do fabricante.	KG	3
49	<b>Creme de leite</b> , apresentando teor de gordura de 25%, de 1ª qualidade. Isento de glúten. Embalagem: Lata de 300g. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LATA	2300
50	<b>Emulsificante e estabilizante neutro</b> em forma de gel para preparo de bolos e sovertes, pote de 200 gramas, embalagem contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UN	50
51	<b>Ervilha em salmoura (água e sal)</b> . Isento de glúten. Embalagem: lata com peso drenado de 200g. A lata não poderá estar amassada, com ferrugem e ou estufada.	LATA	500



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

52	<b>Ervilha seca partida.</b> Ervilha verde, partida, tipo 1, Grupo II. isenta de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, brotados, murchos, imaturos, mofados, carunchados e descolorados que prejudiquem sua aparência e qualidade. De produção recente, validade mínima de 6 meses. Embalados em saco de polietileno atóxico, termossoldado, contendo peso líquido de 400 a 500g.	KG	300
53	<b>Extrato de tomate.</b> Pote plástico atóxico com tampa e lacre de vedação interno. Peso de 300 gramas. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Não contém glúten. Sem conservantes. Com informação nutricional: porção de 30g. Valor calórico= 20 Kcal ou 84 Kj, Carboidratos=4,2g, Proteínas=0,9g, Gorduras Totais=0g, Gorduras Saturadas=0g, Gorduras Trans=0g, Fibra Alimentar=0,9g e Sódio= 130mg. Característica: aspecto: massa espessa tipo pasta, cor vermelha, cheiro próprio, sabor próprio. O pote não poderá estar rachado. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	POTE	1.000
54	<b>Farinha de mandioca, torrada,</b> pct de 500 gramas, grupo: seca, subgrupo: fina, classe: amarela, tipo: 1. Isento de sujidades, parasitas, larvas, detritos de animais e vegetais. Embalagem primária em saco transparente polietileno atóxico. Deverá apresentar na embalagem: informação nutricional, peso, validade do produto. Com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	120
55	<b>Farinha de milho amarela</b> em flocos. Pct de 500 gramas. Cor amarela, em flocos (grossa), fabricada a partir de matérias primas sãs e limpa sem resíduos animais, cascas, não podendo estar fermentada ou rançosa. Embalagem primária em saco de polietileno atóxico. Com validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	KG	100
56	<b>Farinha de trigo</b> - pct./Embalagem de papel de 25 kgs e de 01 Kg, conforme pedido e necessidade – 1ª qualidade. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Na embalagem deverá constar de forma legível: nome e endereço do fabricante, prazo de validade, e discriminados os ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico, melhorador de farinha; ácido ascórbico, enzima. – Ideal para panificação. Validade: a entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO DE 1 ou 25 KG OU FICHA TÉCNICA COM A COMPOSIÇÃO QUE ATENDA O DESCRITIVO.	KG	2.000



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

57	<b>Feijão Carioca</b> – pct. de 01 kg –tipo 1, classificado com tipo cores, constituído de grãos inteiros com a mesma coloração, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, brotados, murchos, imaturos, mofados, carunchados e descolorados que prejudiquem sua aparência e qualidade. De produção recente, validade mínima de 6 meses. Embalados em saco de polietileno atóxico termossoldado contendo peso líquido de 1kg. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	1.200
58	<b>Feijão preto</b> , tipo 1, classificado com tipo cores, constituído de grãos inteiros com a mesma coloração, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos, brotados, murchos, imaturos, mofados, carunchados e descolorados que prejudiquem sua aparência e qualidade. De produção recente, validade mínima de 6 meses. Embalados em saco de polietileno atóxico termossoldado contendo peso líquido de 1kg. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	400
59	<b>Fermento biológico</b> seco instantâneo - envelopes de 10g.	UNID	100
60	<b>Fermento químico</b> em pó, contendo nos ingredientes bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Embalagem: pote de plástico atóxico de 250gramas, deverá <b>possuir lacre de papel reforçado internamente</b> e a tampa do produto apresentar indicação como medida equivalente a 1 colher de sopa. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UNID	500
61	<b>Folha de louro</b> . Pct. de 5grs ou 10 grs. - 1º qualidade. 100% puro, embalado em saco plástico atóxico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Deverá conter externamente impresso de forma indelével e litografado os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade de produto. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	KG	10
62	<b>Fubá de milho</b> , pct 500g – 1ª qualidade – Mimoso-fino. Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico: peneirada, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpa sem resíduos animais, cascas, não podendo estar fermentada ou rançosa. Embalagem primária em saco de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 01kg. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	400
63	<b>Gelatina em pó</b> , sem sabor, incolor, peso líquido de 12 gramas em um único sachê. Deverá constar na embalagem data de validade, peso e informação nutricional.	SACHÊ	50



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

64	<b>Goiabada.</b> lisa para corte. Produto de primeira qualidade. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem de 300 gramas, plástica atóxica (flow parck) intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	200
65	<b>Grão-de-bico,</b> pct de 400 à 500 gramas, 1ª qualidade, safra nova; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de: material terroso; sujidades, mofo, murchos, carunchos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, litografado, indelével e resistente. Validade: mínima de 5 meses a contar da data da entrega do produto. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	100
66	<b>Leite condensado integral.</b> Embalagem: lata de 395 gramas com abre-fácil. Deverá apresentar os seguintes ingredientes: leite integral, açúcar e lactose. Não poderá apresentar leite em pó reconstituído. Isento de glúten e gordura trans, com até 65 kcal e 1,4g de proteínas por 20g do produto. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LATA	1.500
67	<b>Leite de coco</b> – Garrafa de vidro transparente, 200ml. Produto obtido de leite de coco, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Sem adição de açúcar. Deverá apresentar na informação nutricional referente a porção de 15 gramas, sódio até 7 mg, carboidrato 0 e de gorduras totais até 1 grama. Validade mínima de 6 meses. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UNID	700
68	<b>Leite de Vaca Integral.</b> UHT. Embalagem: Tetra-pack com abertura fácil, que evita respingos (o "efeito glub") - 1 litro. Deverá apresentar registro no serviço de inspeção federal (SIF) e a validade mínima de 4 meses. DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LITRO	6.000
69	<b>Leite de Vaca semi-desnatado,</b> UHT. Embalagem: Tetra-pack com abertura fácil, que evita respingos (o "efeito glub") - 1 litro. Deverá apresentar registro no serviço de inspeção federal (SIF) e a validade mínima de 4 meses. DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LITRO	2.000
70	<b>Leite em pó integral,</b> lata de 380 à 400 gramas, com lacre de vedação interno, enriquecido com cálcio, ferro, zinco e vitaminas A, C, D e E. Não poderá apresentar lecitina de soja. Deverá constar no rótulo a informação nutricional equivalente a porção de 25 gramas: máximo de 9,4 gramas de carboidratos, vitamina A mínimo 200 mcg, vitamina D mínimo 2,8 mcg, Vitamina E mínimo 3,7 mg, Vitamina C mínimo 19 mg, Cálcio mínimo 380 mg, Ferro mínimo de 2,7 mg e de Zinco mínimo de 2,1 mg. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	LTA	200



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

71	<b>Lentilha.</b> Pct. 400 a 500 grs – 1ª qualidade, grãos novos, limpos e secos. Não devem apresentar: mofo, murchos e sem brilho. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT.	400
72	<b>Lemon Pepper.</b> Tempero desidratado. Pct de 20 ou 30 gramas. Composto por uma mistura de sal, pimenta-do-reino, casca de limão, realçadores de sabor, cebola, alho, cúrcuma, coentro e salsinha. Deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, termossoldada, rótulo litografado, contendo informações sobre o produto: peso, lote, dados do fabricante. Produto com no mínimo 04 meses de prazo de validade a partir da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	6
73	<b>Linhaça,</b> semente dourada integral. Pct de 150 grs. Dourada, integral. Deverá constar na embalagem do produto rica em ômega 3, ácido graxo essencial, fonte de fibras e magnésio. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	200
74	<b>Macarrão tipo "Ave Maria",</b> com ovos – pct de 500 gramas. Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	1.200
75	<b>Macarrão tipo Conchinha,</b> com ovos – Pct. de 500 gramas Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	800
76	<b>Macarrão tipo Espaguete</b> com ovos, número 8, Pct. de 500 grs. – 1ª qualidade. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais: urucum e cúrcuma. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	1.000
77	<b>Macarrão tipo Parafuso,</b> com ovos – Pct. de 500 gramas. Sêmola de trigo enriquecida com ferro, e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais: urucum e cúrcuma. 1ª qualidade. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	1.200
78	<b>Macarrão tipo Penne,</b> com ovos - Pct. de 500 gramas – 1ª qualidade. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	400
79	<b>Maionese,</b> composta por óleo vegetal e ovos. Sem corantes ou aromas artificiais. Isenta de gordura trans e glúten. Apresentando por porção de 12 gramas: até 40 kcal, teor máximo de 0,6g de gordura saturada e máximo de 72 mg de sódio. Embalagem pote plástico de 500g. Não poderá conter mostarda e/ou edulcorante de sucralose na composição.	UNID	1.000



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.		
80	<b>Massa para lasanha</b> , caixa de 500 gramas. Embalagem dupla, a massa deverá ser acondicionada em saco transparente atóxico e embalada em caixa de papelão. 1ª qualidade. Ingredientes: semôla de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	CX	400
81	<b>Milho de pipoca</b> . tipo 1: Ingrediente: obtido a partir do grão sadio de milho ( <i>Zea mays</i> ). Limpo, degerminado, classe amarela, isento de matéria terrosa, parasitas, mofo, detritos animais e 8 vegetais. Características: cor amarela, odor, sabor e textura próprios. Embalagem primária: acondicionado em saco plástico, transparente, resistente, atóxico, lacrado, contendo 500 gramas. Validade mínima de 4 meses a contar com a data da entrega.	PCT	70
82	<b>Massa para tapioca</b> , produto composto a base de goma de mandioca hidratada. 100% natural sem adição de outros ingredientes. Isento de glúten. Acondicionado em embalagem contendo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	200
83	<b>Milho Verde</b> em conserva. Sem adição de sal e açúcar. Composição: milho e água. Isento de glúten. Embalagem: sachê com peso drenado de 170 gramas.	SACHÊ	1.400
84	<b>Molho de soja light, tipo shoyu</b> , com sódio de até 570 mg para porção de 15 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem pet com 500 ml, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UNID.	100
85	<b>Néctar de Abacaxi</b> , embalagem tetra pak de 1 litro. Percentual de suco de fruta mínimo de 30%. Sem conservantes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LT	300
86	<b>Néctar de Pêssego</b> , embalagem tetra pak de 1 litro. Percentual de suco de fruta mínimo de 30%. Sem conservantes. Validade	LT	300



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	mínima de 6 meses a contar da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.		
87	<b>Néctar de Manga</b> , embalagem tetra pak de 1 litro. Percentual de suco de fruta mínimo de 30%. Sem conservantes. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LT	300
88	<b>Noz</b> , inteiras, sem a casca, de 1ª qualidade. Embalagem de 100 à 200 gramas, em pote ou pacote transparente atóxico, hermeticamente fechado, rótulo com dados da empresa, peso, valor nutricional, validade do produto. Não poderá apresentar mofo, bolor, sujidades, insetos e parasitas.	KG	60
89	<b>Óleo de soja</b> refinado. Produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (PET) de 900ml.	UNID	900
90	<b>Orégano Seco</b> . Pacote de 50 à 100 gramas. Embalagem com informações do fabricante litografada e indelével, lacradas de fábrica. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	5
91	<b>Palmito de pupunha</b> , em conserva inteiro, macios, com peso drenado de 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	VD	200
92	<b>Chocotone</b> – mini. Com gotas de chocolate de 80 g. De fermentação natural. Embalagem primária em caixa de papelão, internamente o produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gotas de chocolate ao leite, gordura vegetal, açúcar, ovo integral, gema de ovo, glucose, manteiga, óleo vegetal, sal, extrato de malte, manteiga de cacau, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador: propionato de cálcio, aromatizantes e corante sintético idêntico ao natural: beta-caroteno. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	UND	1.500
93	<b>Panetone</b> – mini. Com frutas cristalizadas e uvas passas de 80 g. De fermentação natural. Embalagem primária em caixa de papelão, internamente o produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, uva-passa, açúcar, frutas cristalizadas, gordura vegetal, gema de ovo, ovo integral, manteiga, óleo vegetal, extrato de malte, sal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes, conservador: propionato de cálcio e corante sintético idêntico ao natural: beta-caroteno. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	UND	1.500
94	<b>Pão de ovo</b> . Formato arredondado. Embalagem de 250 gramas, com 10 unidades. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, açúcar, margarina, gordura vegetal, leite em pó desnatado, glúten, sal refinado,	PCT	1.200



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cima - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador propionato de cálcio e aromatizante. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.		
95	<b>Pão tipo bisnaguinha.</b> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 4 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo 300 g. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	PCT	1.200
96	<b>Pão tipo de forma fatiado INTEGRAL.</b> Composto por farinha de trigo INTEGRAL enriquecida com ácido fólico com principal ingrediente. Deve conter na porção de 50 g no mínimo 3,0g de fibras e não conter gorduras trans. Embalagem de 380g a 400g. A entrega deverá ser semanal. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	200
97	<b>Pão tipo de forma fatiado tradicional.</b> Embalagem de 500g. Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, sal refinado, gordura vegetal de palma, conservador propionato de cálcio, emulsificantes (lecitina de soja, estearoil-2-lactil lactato de sódio e mono e diglicerídeos de ácido graxos), farinha de soja, melhorador de farinha alfa amilase e acidulante ácido láctico. Pode conter traços de leite, lactose e ovos. Contém glúten. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UNID	1.600
98	<b>Páprica doce</b> , 100% natural, pacotes de até 10 gramas, produto de primeira qualidade, Deverá ser livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, termossoldada, rótulo litografado, contendo informações sobre o produto: peso, lote, dados do fabricante. Produto com no mínimo 04 meses de prazo de validade a partir da data da entrega.	KG	20
99	<b>Pêssego em calda</b> , em metades, 1ª qualidade. Lata de 450 gramas. A lata não poderá apresentar ferrugem, amassada e ou estufada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	LTA	200
100	<b>Pipoca doce de milho</b> , assada, pacote contendo no mínimo 10 gramas, em embalagem com aproximadamente 50 unidades.	PCT	100



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

101	<b>Pó para preparo de gelatina DIET</b> , sabor Abacaxi. Isenta de glúten. Fontes de vitamina A, C, E e Ferro. Não deverá conter açúcar na composição. Embalagem: Caixinha de 12g. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	CX	200
102	<b>Pó para preparo de gelatina DIET</b> , sabor Limão. Isenta de glúten. Fontes de vitamina A, C, E e Ferro. Não deverá conter açúcar na composição. Embalagem: Caixinha de 12g. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	CX	200
103	<b>Pó para preparo de gelatina DIET</b> , sabor morango. Isenta de glúten. Fontes de vitamina A, C, E e Ferro. Não deverá conter açúcar na composição. Embalagem: Caixinha de 12g. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	CX	200
104	<b>Pó para preparo de gelatina DIET</b> , sabor uva. Isento de glúten. Fontes de vitamina A, C, E e Ferro. Não deverá conter açúcar na composição. Embalagem: Caixinha de 12g. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	CX	200
105	<b>Polvilho azedo</b> , fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g.	PCT	300
106	<b>Polvilho doce</b> , fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g.	PCT	400
107	<b>Queijo parmesão ralado</b> , de boa qualidade. Apresentar os seguintes ingredientes no rótulo do produto: queijo parmesão e conservador ácido sórbico. Isento de glúten e gordura trans. Embalagem plástica TRANSPARENTE atóxica com 50 gramas, original de fábrica. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	PCT	600
108	<b>Sagu de mandioca</b> , tipo 1, classe pérola, embalagem de 500g. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	120
109	<b>Sal</b> , refinado – pct.01kg, embalagem plástica transparente atóxica, apresentando granulacão fina, uniforme e cristais brancos, isento de impurezas.	KG	500
110	<b>Semente de chia</b> . Embalagem de 100g a 200g. Deverá constar na embalagem do produto informação nutricional, peso, validade do produto e dados do fabricante. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	40
111	<b>Suco de uva. 100% integral</b> , garrafas de vidro de 1 litro ou 1,5 litro, engarrafado à vácuo, com lacre de vedacão na tampa, produto sem adicão de açúcar, água, corantes e conservantes, de 1ª qualidade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	LT	500



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

112	<b>Suco de uva tinto integral.</b> 100% suco de uva. Sem adição de açúcar, água, corantes e conservantes. Sem glúten, sem sódio e sem GMO. Sem necessidade de refrigeração para armazenamento. Embalagem tetrapak com tampa rosca - 1,5L. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UN	800
113	<b>Trigo para quibe.</b> Pct 500 grs – 1ª qualidade.	KG	200
114	<b>Uva passa.</b> Cor escura, desidratada, 1ª qualidade, sem semente, embalagem de 100 gramas, pacotes plásticos atóxicos, hermeticamente fechado, rótulo litografado e indelével, com data de validade, dados da empresa, valor nutricional e peso. Não poderá apresentar mofo, bolor, sujidades, insetos e parasitas. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	100
115	<b>Vinagre de maçã</b> - Frasco de 750 ml. 1ª qualidade. Composição: fermentado acético de maçã, água e conservador INS 224. Acidez 4,0%.	UNID	200

### HORTIFRUTIGRANJEIROS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
116	<b>Ameixa</b> , in natura, 1ª qualidade, íntegra, fresca, firme. Apresentando tamanho uniforme, casca com coloração vermelha, polpa de cor amarela e sabor doce.	KG	300
117	<b>Abacaxi</b> bem desenvolvido, fresco de 1ª qualidade.	KG	500
118	<b>Alface crespa ou americana</b> , fresca, de 1ª qualidade, bem desenvolvida, folhas íntegras e firmes, tamanho, cor e conformação uniforme.	KG	300
119	<b>Alho</b> - a granel, in natura – 1ª qualidade, bulbos grandes e inteiros. Deverá constar na embalagem: grupo: branco, subgrupo: nobre, classe: 7, tipo: extra. Não deverá apresentar: bulbo chocho, defeitos por pragas e/ou doença, broto, mofo, bulbo aberto e isentos de sujidades.	KG	300
120	<b>Almeirão</b> , fresco, de 1ª qualidade, bem desenvolvido, folhas íntegras e firmes, tamanho, cor e conformação uniforme.	KG	200
121	<b>Banana Nanica</b> in natura, médio amadurecimento, de 1ª qualidade; íntegra, fresca, firme e sem manchas. Apresentando tamanho médio, cor e conformação uniformes; em condições para consumo; bem desenvolvida com polpa intacta e firme. Os alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	5.000
122	<b>Banana prata</b> , in natura, médio amadurecimento, de 1ª qualidade; íntegra, fresca, firme e sem manchas. Apresentando tamanho pequeno, cor e conformação uniformes; em condições para consumo; bem desenvolvida com polpa intacta e firme.	KG	600



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

123	<b>Batata</b> in natura fresca. Tamanho uniforme – 1ª qualidade. Batata tipo inglesa, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho médio e uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. De colheita recente.	KG	1.000
124	<b>Berinjela</b> de 1ª qualidade, integra, fresco, firme. Em condições adequadas para consumo.	KG	100
125	<b>Beterraba</b> , in natura, fresca, sem rama, de 1ª qualidade, compacta e firme; integra, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem rachaduras, cortes, perfurações, sem brotos ou outros defeitos físicos e mecânicos que alterem sua aparência e qualidade, livre de terra aderente à casca.	KG	200
126	<b>Brócolis</b> tipo japonês, in natura, de 1ª qualidade, fresco, íntegro. Em condições adequadas para consumo. Deverá apresentar coloração uniforme e tamanho médio à grande.	KG	200
127	<b>Cebola</b> in natura, branca ou roxa, bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	1.200
128	<b>Cenoura</b> in natura, sem rama, fresca, de 1ª qualidade, compacta e firme; integra, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem rachaduras, cortes, perfurações e germinações.	KG	800
129	<b>Cheiro Verde</b> , maço contendo cebolinha e salsinha, folhas íntegras, frescas, coloração uniforme, bem desenvolvidas, salsinha com talos. Maços com aproximadamente 300 g, sem as raízes. Embalagem: Maço de 300 g	KG	120
130	<b>Chuchu</b> , in natura, de 1ª qualidade; íntegro, são, fresco, firme. Em condições adequadas para consumo. Apresentando tamanho médio.	KG	200
131	<b>Couve-flor</b> , in natura, de 1ª qualidade, fresca, íntegra. Em condições adequadas para consumo. Deverá ser isenta de manchas. Tamanho médio a grande.	KG	100
132	<b>Gengibre</b> , in natura, de primeira, fresco, compacto e firme, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	50
133	<b>Hortelã</b> . In natura, fresco, de 1ª qualidade, bem desenvolvido, folhas integrais e firmes, tamanho, cor e conformação uniforme	KG	30
134	<b>Laranja</b> tipo: Pêra – 1ª qualidade – fresca, com caldo e não pode estar: podridão, dano por praga, fermento, murcho e imaturo. Formato elíptico, coloração da casca laranja amarelada, coloração da polpa laranja, textura da casca lisa, umbigo	KG	1.000



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	ausente.		
135	<b>Kiwi</b> , in natura, 1ª qualidade. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: fermento, murcho, imaturo, podridão, coloração da polpa verde, casca marrom.	KG	400
136	<b>Maçã</b> Tipo: Fuji – 1ª qualidade – fresca. Coloração da casca vermelha e uniforme, sem apresentar defeito na polpa, sem fermentos, sem podridão ou amassado. Tamanho uniforme, cada unidade não pode exceder 100 gramas.	KG	1800
137	<b>Mandioca</b> . Congelada, descascada, em pedaços, branca, pacote com 800 g a 1000g. Embalagem plástica transparente, atóxica, lacrada, intacta, as informações contidas na forma litografada e indelével contendo no rótulo: informações nutricionais: peso, marca, informações do fabricante, temperatura de armazenamento, data de fabricação e vencimento, com prazo de 90 dias a contar da data de entrega. O produto não poderá apresentar nenhuma alteração organoléptica mesmo dentro do prazo de validade. <b>DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.</b>	KG	1.000
138	<b>Manga</b> . Tipo haden ou palmer, fresca, limpa, coloração da polpa uniforme amarelo-laranjada, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Não deve apresentar: fermento, defeito na polpa e podridão.	KG	1100
139	<b>Melão</b> , tipo amarelo, formato arredondado, polpa de cor branca, com casca amarela, lisa e levemente rugosa, menor que 1,10 kg. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: podridão, fermento, passado e imaturo.	KG	400
140	<b>Melancia</b> . tipo extra, peso médio de 10 à 12 kg, sadias, bem formada, casca brilhante, uniforme e limpa, de boa qualidade. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Caso ao abrir a melancia na Unidade de Alimentação e não estiver com boa qualidade o produtor deverá realizar a reposição	KG	4000
141	<b>Milho verde</b> . In natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas de partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas.	KG	200
142	<b>Morango</b> , 1ª qualidade, fresco, graúdo, firme e sabor doce. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, passado, deformação grave, fermento. Embalado em bandeja plástica com aproximadamente 250g a 300 g.	KG	50



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

143	<b>Ovos de galinha.</b> Embalagem contendo 30 unidades, Branco, classe A, tipo extra 1 (60-65 grs. cada ovo), de granja, casca lisa, isentos de sujidades, não poderão estar trincados, com parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Acondicionados em embalagens do tipo bandejas de plástico atóxico (Poli teraflalato de etileno – PET), cor cristal, com tampa, e com a data de validade impressa. Deverá apresentar em cada bandeja as informações do fornecedor, registro no Ministério da Agricultura, Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	DZ	3.000
144	<b>Pepino</b> tipo japonês, in natura, de 1ª qualidade; integro, são, fresco, firme. Em condições adequadas para consumo. Apresentando tamanho médio.	KG	300
145	<b>Pera</b> , de 1ª qualidade, apresentando tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvido e em condições adequadas para consumo. Os alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	KG	2.000
146	<b>Pitaya</b> , 1ª qualidade, polpa de coloração branca ou vermelha sabor doce, coloração da casca rosa, com escamas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	100
147	<b>Polpa de abacaxi</b> congelada. Embalagem: envasada em pct. 100 grs individualmente e reembaladas em um pacote contendo 01 Kg, ou seja, com 10 pacotinhos de 100 grs cada. Isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rótulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Deverá no rótulo apresentar número do registro no órgão competente (M.A.P.A). APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	1.400
148	<b>Polpa de acerola</b> congelada. Embalagem: envasada em pct 100g individualmente e reembaladas em um pacote contendo 1 kg, ou seja, com 10 pacotinhos de 100g cada. Isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rótulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Deverá no rótulo apresentar número do registro no órgão competente (M.A.P.A). APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	1.100
149	<b>Polpa de caju</b> , congelada. Embalagem: envasada em pct 100g individualmente e reembaladas em um pacote contendo 1 kg, ou seja, com 10 pacotinhos de 100g cada. Isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rótulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Deverá no rótulo apresentar número do registro no órgão competente (M.A.P.A). APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	700



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

150	<b>Polpa de goiaba</b> congelada. Embalagem: envasada em pct. 100 grs individualmente e reembaladas em um pacote contendo 01 Kg, ou seja, com 10 pacotinhos de 100 gramas cada. Isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rótulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Deverá no rótulo apresentar número do registro no órgão competente (M.A.P.A). APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	700
151	<b>Polpa de maracujá</b> congelada. Embalagem: envasada em pct. 100 grs individualmente e reembaladas em um pacote contendo 01 Kg, ou seja, com 10 pacotinhos de 100 grs cada. Isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rótulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Deverá no rótulo apresentar número do registro no órgão competente (M.A.P.A). APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	1100
152	<b>Polpa de morango</b> congelada. Embalagem: envasada em pct 100g individualmente e reembaladas em um pacote contendo 1 kg, ou seja, com 10 pacotinhos de 100g cada. Isenta de conservantes e corantes artificiais. Deverá apresentar no rótulo do produto: informação nutricional, peso, data de fabricação e prazo de validade. Deverá no rótulo apresentar número do registro no órgão competente (M.A.P.A). APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	700
153	<b>Quiabo</b> , in natura, de 1ª qualidade; integro, são, fresco, firme. Em condições adequadas para consumo. Apresentando tamanho médio.	KG	100
154	<b>Repolho</b> fresco de 1ª qualidade; apresentando tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e compacta, isento de larvas e/ou folhas deterioradas pelas mesmas.	KG	400
155	<b>Tangerina Poncã</b> , 1ª qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	800
156	<b>Tomate</b> maduro, tamanho médio a grande, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos, tenros, pele lisa e sem manchas, com coloração uniforme, sem sujidade, livre de fungos	KG	1.400
157	<b>Uva tipo Vitória, sem sementes</b> , casca de cor roxa. Não serão aceitos produtos com os seguintes defeitos: Podridão, fermento, passado, imaturo. Isenta de odor e sabor estranhos. Não deverá apresentar lesões físicas ou mecânicas, sem perfuração ou cortes, manchas, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	950
158	<b>Vagem</b> in natura, de 1ª qualidade; integro, são, fresco, firme. Em condições adequadas para consumo. Apresentando tamanho	KG	100



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

médio.		
--------	--	--

## PERECÍVEIS

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
159	<b>Bacon</b> defumado em pedaço - Barriga Suína, Água, Sal, Maltodextrina, Antioxidante: Isoascorbato de Sódio, Conservador: Nitrito de Sódio. Embalagem de 500 g. Não contém glúten.	KG	100
160	<b>Iogurte</b> - com polpa de fruta, sabor morango, acondicionado em saco de 900 ml a 1 litro. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações Nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 30 dias. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega.	UNID	500
161	<b>Carne bovina em cubos</b> , tipo patinho. Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Pct. contendo 02 Kg. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO E FICHA TÉCNICA.	KG	3.000
162	<b>Carne bovina em tiras</b> , tipo coxão mole. Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Pct.	KG	3.000



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	contendo 02 Kg. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO E FICHA TÉCNICA.		
163	<b>Carne bovina moída</b> , tipo patinho. Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF. Carne de bovinos abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio. Limpa, com até 5% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, flexível, atóxica, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e a embalagem secundária em caixas de papelão reforçada. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF/DIPOA. Pct. contendo 02 Kg. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO E FICHA TÉCNICA.	KG	4.000
164	<b>Carne suína em cubos</b> , lombo, sem pele e sem osso, congelamento rápido individual (IQF), com características próprias da carne, aspecto firme, não amolecida, nem pegajosa, nem odor diferente ao característico. Embalagem primária de 01 a 02 kg, acondicionada em sacos de polietileno atóxico e transparente. Com rotulagem nutricional e prazo de validade na embalagem de acordo com a Legislação Sanitária. No rótulo deve conter dados do fabricante, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF).Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, fechados com fitas adesivas. O produto deve ser entregue congelado. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos. Prazo de validade superior a 8 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO E FICHA TÉCNICA.	KG	1200
165	<b>Filé de frango congelado</b> sem tempero. Congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF, devidamente acondicionada em embalagem atóxica, indelével e litografada, em pacote de 1 (um) a 2 (dois) kg, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e de validade do produto e que o produto é sem pele, com registro no órgão SIF/DIPOA. O produto deve ser entregue congelado. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos. Prazo de validade superior a 8 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO E FICHA TÉCNICA.	KG	4.000
166	<b>Filé de peixe TILÁPIA</b> . Produto íntegro, limpo, eviscerado, sem espinha; manipulados sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos. Deverá ser congelado com embalagem de plástico transparente, atóxico, flexível, resistente, não violado e	KG	600



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deverá ser externo, litografado e indelével. Deverá apresentar na embalagem: dados do fabricante, dados de identificação do produto, data de validade, peso, registro no órgão competente. Embalagem de 2 Kgs. Corte: Filé. Registro no órgão SISP ou SIF. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO E FICHA TÉCNICA.		
167	<b>Filé de peixe PINTADO.</b> Produto íntegro, limpo, eviscerado, sem espinha; manipulados sob rígidas condições de higiene, livre de resíduos. Deverá ser congelado com embalagem de plástico transparente, atóxico, flexível, resistente, não violado e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo deverá ser externo, litografado e indelével. Deverá apresentar na embalagem: dados do fabricante, dados de identificação do produto, data de validade, peso, registro no órgão competente. Embalagem de 2 Kg. Corte: Filé. Registro no órgão SISP ou SIF. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO E FICHA TÉCNICA.	KG	600
168	<b>Fígado bovino,</b> cortado em tiras. Congelado pelo sistema de congelamento individual - IQF. Víscera de animais de espécie bovina, sadios abatidos sob inspeção veterinária. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP ou SIF. Pct. Contendo 02 kg. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO E FICHA TÉCNICA.	KG	400
169	<b>Linguiça tipo toscana,</b> de boa qualidade – embalagem de 1kg com registro no SIF ou SISP. A composição deverá ser 100% de carne suína, no máximo 13% de água. Não poderá conter corante caramelo I e pimenta preta. Apresentar aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. O produto deverá ter registro no órgão competente. O produto deverá ser entregue congelado. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos. Prazo de validade superior a 6 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	1.200
170	<b>Linguiça tipo calabresa</b> - Carne suína, alho, água, sal, açúcar, cebola, coentro, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, aromatizante: aroma natural de extrato de alecrim, conservador: nitrito de sódio, corante: ácido carmínico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pacote de 2,5 kg.	UNID	50
171	<b>Manteiga com sal.</b> Embalagem pote plástico com tampa atóxico de 500 gramas, com lacre interno, deverá constar no	KG	100



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	<p>rótulo os seguintes ingredientes: creme de leite e cloreto de sódio (sal. O produto deverá ser obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado e adicionado o sal. O produto deverá ter registro do órgão competente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Transporte refrigerado de 1°C a 6°C. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.</p>		
172	<p><b>Margarina com sal.</b> Com teor de lipídios a partir de 80% de forma precisa na embalagem e 14 sal com sal. Enriquecida com vitaminas e minerais; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, Embalagem: pote de plástico de 500 grs, atóxico e apresentar lacre de proteção. Livre de gorduras TRANS, extra cremosa e a data de fabricação não superior a 60 (sessenta) dias da entrega do produto. Deverá constar no rótulo informação nutricional equivalente a 10 g (01 colher de sopa) Valor energético = 72 Kcal, Gordura Total 8,0 g, Gordura Saturada 2,0g, Gordura Poliinsaturada 3,7 g, Gordura Trans 0 g, Colesterol 0 mg, Sódio 60mg, Vitamina A 45 mcg, Ácido Linoléico 3,2g, ácido linolênico 0,5g, Vitamina B1 (Tiamina) 0,18 mg, Vitamina B6 0,195 mg, Vitamina B12 = 0,36 mcg e Selênio 5,1 mcg. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Transporte refrigerado de 1°C a 6°C. DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.</p>	POTE	600
173	<p><b>Moela de galinha,</b> limpas, congeladas. A embalagem primária deverá apresentar o rótulo do produto externo litografado e indelével. No rótulo deverá conter os seguintes dados: identificação da empresa, dados de identificação do produto, número de lote, data de validade, peso do produto, registro no órgão SISP OU SIF/DIPOA. Pct. ou bandeja contendo 1 kg do produto. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.</p>	KG	400
174	<p><b>Pão de queijo congelado.</b> 1ª qualidade, tamanho: mini deverá pesar no máximo 25 gramas por unidade. Pct de 01kg, saco plástico, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, embalagem indelével e litografada. Deverá apresentar nos ingredientes: polvilho de mandioca, muçarela, ovos, óleo, queijo parmesão, sal, leite em pó e água. Zero de gordura trans. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. <b>Não deverá apresentar na composição aroma idêntico ao natural de queijo.</b> DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.</p>	KG	800
175	<p><b>Presunto Cozido,</b> de carne suína, de boa qualidade, sem capa de gordura, embalado a vácuo de fábrica, com filme plástico cook, inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), devendo constar em sua embalagem a indicação de tal inspeção, bem como, a data de sua validade, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional. Apresentar ótima aparência, odor natural e característico do produto. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.</p>	KG	1.000



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

176	<b>Presunto cozido fatiado</b> , resfriado, com peso de 30g (trinta grammas) cada fatia. De carne suína, de boa qualidade, sem capa de gordura, inspecionado pelo serviço de inspeção federal (SIF). Embalado em bandejas de isopor, envolto de filme plástico PVC, devendo constar em sua embalagem etiqueta com a data de fabricação, a data de validade, informação nutricional e o peso. Apresentar ótima aparência, odor natural e característico do produto. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	KG	200
177	<b>Queijo tipo minas</b> . Fresco, com pouco sal, produto de boa qualidade. No rótulo deve conter dados do fabricante, prazo de validade, serviço de inspeção municipal (SIM), estadual (SIP) e/ou federal (SIF). Deve ser entregue embalado individualmente, em sacos plásticos resistentes, lacrados.	KG	300
178	<b>Queijo tipo muçarela</b> , fresco, sem bolor. Envasados em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar na embalagem a data de vencimento e registro no órgão competente. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos.	KG	1.100
179	<b>Queijo muçarela</b> , fatiado, com peso de 30g (trinta grammas) cada fatia. Fresco, sem bolor. Produto deverá apresentar registro no órgão competente. Embalado em bandejas de isopor, envolto de filme plástico PVC, devendo constar em sua embalagem etiqueta com a data de fabricação, a data de validade, informação nutricional e o peso. Apresentar ótima aparência, odor natural e característico do produto. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b>	KG	500
180	<b>Requeijão</b> tradicional cremoso – massa coalhada (leite desnatado e acidulante, ácido cítrico INS 330, manteiga, mistura estabilizante para requeijão cremoso). Não contém glúten, embalado em copo de 200 gramas. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b> .	UNID	1.300
181	<b>Requeijão cremoso culinário</b> , consistência firme, bisnaga em plástico atóxico. Embalagem de 250 gramas. Deverá apresentar nos ingredientes: creme de leite, massa coalhada (leite fluido a granel de uso industrial desnatado e acidulante ácido láctico), cloreto de sódio (sal), estabilizantes: hexametáfosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico, fosfato trissódico e conservador sorbato de potássio. Sem amido de milho na composição. <b>APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</b> .	KG	40



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitério Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

182	<p><b>Salsicha</b> tipo hot dog de carnes, proveniente de animais da espécie bovina, resfriada. Pct de 500 gramas. Não poderá conter miúdos de qualquer espécie animal na composição. Deverá constar na informação nutricional referente a porção de 50 gramas: sódio até 500 mg e a gordura total até 6,6 gr. Feita a partir de carne beneficiada sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado à vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, de 500 gramas, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de conservação, peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida. O produto deve ser entregue resfriado. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos. Prazo de validade superior a 6 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</p>	KG	400
183	<p><b>Sobrecoxa de frango</b>, congelada pelo Sistema de Congelamento Individual – IQF, devidamente acondicionada em embalagem atóxica, indelével e litografada, em pacote de 1(um) a 2 (dois) ksg contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e de validade do produto, com registro no órgão SIF/DIPOA. O produto deve ser entregue congelado. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos. Prazo de validade superior a 6 meses na data da entrega. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.</p>	KG	3.000
184	<p><b>Tender suíno</b>, sem osso, com aproximadamente 1,0 k. Embalado com informações nutricionais, validade do produto, peso e registro no órgão competente.</p>	KG	30

### PADARIA

185	<p><b>Bolo de cenoura sem recheio com cobertura de chocolate com chocolate granulado.</b> Assadeira com 40 pedaços em tamanhos iguais de 5 cm x 5 cm, os pedaços não devem ser empilhados. Acondicionado em embalagem plástica p/ Bolo, transparente, contendo uma borda especial para encaixe e lacre, garantindo higiene, integridade e segurança do transporte até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO</p>	KG	100
186	<p><b>Bolo de coco sem recheio com cobertura de leite condensado com coco em flocos.</b> Assadeira com 40 pedaços</p>	KG	100



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	em tamanhos iguais de 5 cm x 5 cm, os pedaços não devem ser empilhados. Acondicionado em embalagem plástica p/ Bolo, transparente, contendo uma borda especial para encaixe e lacre, garantindo higiene, integridade e segurança do transporte até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO		
187	<b>Bolo de Fubá com cobertura de goiabada.</b> Assadeira com 40 pedaços em tamanhos iguais de 5 cm x 5 cm. Acondicionado em embalagem plástica p/ Bolo, , os pedaços não devem ser empilhados transparente, contendo uma borda especial para encaixe e lacre, garantindo higiene, integridade e segurança do transporte até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, ingredientes, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	100
188	<b>Bolinha de queijo frita.</b> Tamanho mini. Massa a base farinha de trigo recheada com queijo muçarela. Peso médio de 20 a 30g por unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e data de validade. Acondicionados para a entrega em embalagem plástica descartável, ou potes plásticos com tampa ou caixas de isopor com tampa. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	400
189	<b>Coxinha frita.</b> Tamanho mini. Recheio de frango ou carne moída. Peso médio de 20 a 30g por unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e data de validade. Acondicionados para a entrega em embalagem plástica descartável, ou potes plásticos com tampa ou caixas de isopor com tampa. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	500
190	<b>Empada de palmito.</b> Produzido com massa especial quebradiça e com recheio contendo palmito, azeitona, milho verde. Peso médio de 20 a 30g por unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e data de validade. Acondicionados para a entrega em embalagem plástica descartável, ou potes plásticos com tampa ou caixas de isopor com tampa. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	300
191	<b>Enroladinho de presunto e queijo assado.</b> Tamanho mini Massa básica salgada com recheio de presunto sem capa de gordura e queijo muçarela. Peso médio de 20 a 30g por unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e data de validade. Acondicionados para a entrega em embalagem plástica descartável, ou potes plásticos com tampa ou caixas de isopor com tampa. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	600



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitório Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

192	<b>Esfiha assada</b> , tamanho mini. Com massa produzida de farinha de trigo e outros ingredientes. Recheio de carne bovina moída (patinho ou coxão mole) ou carne de frango (peito). Peso médio de 20 a 30g por unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e data de validade. Acondicionados para a entrega em embalagem plástica descartável, ou potes plásticos com tampa ou caixas de isopor com tampa. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	500
193	<b>Quibe frito</b> , tamanho mini. Produzido com trigo para quibe e carne bovina (patinho ou coxão mole). Peso médio de 20 a 30g por unidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e data de validade. Acondicionados para a entrega em embalagem plástica descartável, ou potes plásticos com tampa ou caixas de isopor com tampa. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO	KG	400
194	<b>Lanche frio</b> , feito com pão francês, 1 fatia de presunto, 1 fatia de queijo muçarela, 2 rodela de tomate, meia folha de alface, maionese. Produzido com matéria-prima de boa qualidade. Embalado individualmente com plástico filme de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	UN	1.000
195	<b>Pão de Leite</b> , tipo hot-dog com peso de 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Não deve apresentar queimaduras. O produto não deve estar amassado e e deverá apresentar no máximo 1 dia de fabricação. Embalados em sacos plásticos hermeticamente fechados, com data de fabricação e validade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	2200
196	<b>Pão francês</b> , peso 50 gramas, macio. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, água, fermento biológico e sal, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. O produto deverá ser fabricado no dia da entrega. Embalados em saco plástico transparentes atóxicos, com etiqueta constando peso total, data de fabricação, validade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.	KG	400
197	<b>Pão de hambúrguer com gergelim</b> , peso 50 gramas. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, água, açúcar, fermento biológico e sal, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	KG	300



## PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

- SECRETARIA DE SAÚDE -

Av. Vitério Romanini, 16 - V. Cicma - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ: 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-3130 - E-mail: secretaria\_cs@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

	O produto deverá ser fabricado no dia anterior da data de entrega. Embalados em saco plástico transparentes atóxicos, com etiqueta constando peso total, data de fabricação, validade. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO.		
--	---	--	--

### **Entrega conforme solicitação da Secretaria de Saúde.**

As empresas vencedoras deverão apresentar no prazo de até 3 (três) dias úteis após a sessão do pregão, **AMOSTRA** dos produtos relacionados no Termo de referência.

E sob pena de desclassificação, para que possam ser avaliadas, quanto às características de cada item referente ao descritivo, permitindo assim a compra de produtos de qualidade. As amostras e fichas técnicas quando solicitadas deverão ser entregues no endereço: Alameda Armando Salles de Oliveira, nº 51 – Centro – Adamantina/SP.

Termo de Referência elaborado pela Secretaria de Saúde, sob a responsabilidade da nutricionista Aline Cristina Bassoli dos Santos, bem como pela Secretária Municipal de Saúde, Sra. Elisabete Cristina Jacomasso Marquetti.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

### ANEXO II

#### MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

À  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE \_\_\_\_\_**

At. - Comissão Municipal de Licitações e Julgamento

Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ Processo nº \_\_\_\_/\_\_\_\_.

(Razão Social da Empresa), estabelecida na .....(endereço completo)...., inscrita no CNPJ sob n.º ....., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso VI do artigo 68 da Lei n.º 14.133/2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz (---).

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Por ser verdade assina a presente.

....., ..... de ..... de 2026.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do documento de identidade



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

### ANEXO III

#### **DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da Lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa.....(denominação da pessoa jurídica), CNPJ n.º .....é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico n.º...../....., realizado pela Prefeitura Municipal de Adamantina – SP.

**DECLARO**, igualmente, que a licitante não encontra-se nas situações de impedimento constante do art. 3º, § 4º da Lei citada.

---

Razão Social da Empresa  
Nome do responsável/procurador  
Cargo do responsável/procurador  
N.º do documento de identidade



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

## ANEXO IV – MINUTA DA ATA

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 20/2026 – PREGÃO ELETRÔNICO N.º 19/2026 – PROCESSO N.º 8853/2026 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AOS MORADORES DAS RESIDÊNCIAS TERAPÊUTICAS 1, 2 E 3, PACIENTES DE JAÚ, DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS), DAS ESTRATÉGIAS DE SAÚDE DE FAMÍLIA (ESF) E EM TRATAMENTO FORA DO DOMICÍLIO (TFD), E OUTRAS DEMANDAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA/SP

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ 43.008.291/0001-77, com sede na Rua Osvaldo Cruz, 262 – Centro, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Prefeito do Município, Sr. **JOSÉ CARLOS MARTINS TIVERON**, inscrito no CPF nº 093.688.198-40, e do outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº XXXXXXXXXXXX, neste ato representada pelo Sr.(a) XXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF nº XXXXXXXXXXXX, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, em razão da proposta vencedora objeto do **Pregão Eletrônico nº 19/2026, Processo Licitatório nº 8853/2026**, já Homologado e Adjudicado pelo Prefeito Municipal, celebram entre si a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto nos artigos 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações, e o Decreto Municipal n.º 6.823, de 16 de outubro de 2023, que com as condições a seguir estipuladas, regem o relacionamento obrigacional:

1 - Consideram-se registrados os seguintes preços do detentor da Ata:

1.1 – Descrição dos itens:

Item	Un.	Qde 12 meses	Especificação	Preço Un.	Valor Total 12 Meses

1.2. A presente **Ata de Registro de Preços** terá vigência de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nas conformidades do art. 84 da Lei 14.133/21.

1.3. O **ORGÃO GERENCIADOR** efetuará seus pedidos ao fornecedor, **de acordo com as necessidades**, através da entrega de uma via da nota de empenho por onde ocorrerá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, na forma descrita no Edital de **PREGÃO**.

1.4. O prazo de entrega para o respectivo item, no endereço, horário e condições já designadas no item 16 do Edital, será de **05 (cinco) dias úteis**, contados da emissão do pedido de compras representado pela correspondente **NOTA DE EMPENHO**, inclusive nas condições também lá estabelecidas.

1.4.1. **Local de Entrega:** De segunda à sexta-feira, das 08:00h às 11:00h e 13:00h às 16:00h (exceto feriados e pontos facultativo), nos seguintes locais:

a) CRESANS (Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável) localizado na Alameda Armando Sales de Oliveira, 51 - Centro, em Adamantina/SP;

b) Unidades de saúde do Município de Adamantina, conforme especificado no pedido, nos endereços constantes no item 6 do Anexo I - Termo de Referência.

1.5. Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente. O recebimento definitivo dar-se-á após a verificação das especificações, qualidade e quantidade, com a consequente aceitação, no prazo de 10 (dez) dias, a contar do recebimento provisório, ou imediatamente, quando for o caso.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**1.5.1.** No caso de irregularidades, deverão ser rejeitados os produtos, sendo substituído e/ou complementado no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**1.6.** O pagamento será efetuado em até **10 (dez) dias**, após a entrega de cada parcela de compra, diretamente à(s) licitante(s) vencedora(s) deste certame licitatório, a contar da data de apresentação da documentação fiscal eletrônica conforme Decreto nº 4.829 de 24 de dezembro de 2009, devidamente atestada pelo departamento responsável pelo recebimento dos referidos itens.

**1.6.1.** Não será admitida proposta com condição de pagamento diferente daquela definida no item anterior.

**1.6.2.** A Prefeitura efetuará pagamento através de depósito em conta, devendo a adjudicatária indicar o número de sua conta corrente, agência e banco correspondente, ou boleto bancário.

**1.6.3.** As despesas decorrentes da presente licitação serão cobertas com a utilização das dotações orçamentárias da respectiva Secretaria Contratante correspondentes ao Exercício financeiro vigente.

**1.6.4.** Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade, o detentor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

**1.7.** Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR**.

**1.8.** A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas nos Art. 124 a 136 da Lei nº 14.133, de 01 de Abril de 2021.

**1.8.1.** O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

**1.8.2.** Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

a) Convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

c) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**1.8.3.** Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

b) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

**1.8.4.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**1.8.5.** Para que os preços estejam sempre atualizados, e visando todo processamento necessário, o registrado se obriga a fornecer, à cada ocorrência de majoração ou redução, e antes da emissão do pedido de compras, cópia do documento correspondente a ser utilizado no realinhamento dos preços. Portanto, **é de responsabilidade exclusiva do REGISTRADO, o fornecimento dos documentos (notas fiscais) comprobatórios dessas ocorrências.**

**1.8.6.** O novo preço somente será válido após a assinatura do Termo de Alteração e, para efeito do pagamento de fornecimentos porventura realizados entre a data do pedido de adequação e a data da assinatura do termo com o novo preço, retroagirá à data do pedido de adequação formulado pela detentora.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**1.8.7.** A obrigatoriedade da registrada em fornecer documentos que permitirão variação dos preços vigorará enquanto a Ata de Registro de Preços estiver vigente, mesmo para períodos que possam não haver fornecimento do(s) produto(s).

**1.9.** As despesas decorrentes da presente licitação serão cobertas com a utilização das dotações orçamentárias da respectiva Secretaria Contratante correspondentes ao Exercício financeiro vigente.

**1.10.** Esta Ata de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar contratações com o Detentor da mesma, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições, tudo conforme os termos do artigo 83 da Lei 14.133/21.

**1.11.** A licitante, que convocada dentro do prazo de validade da ata de registro de preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a **execução da Ata de Registro de Preços**, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

**2.** A licitante será convocada para assinar o contrato, devendo fazê-lo no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da convocação. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se, sem prejuízo das demais sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do artigo 156 da Lei nº 14.133/21 e suas alterações, a multa pecuniária de 30% (trinta por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

**2.1.** Pelo atraso injustificado na entrega do material, sujeitar-se-á o faltoso às multas de mora adiante discriminadas, a serem calculadas sobre o valor global do pedido inadimplente:

**2.2.** Atraso de até 05 (cinco) dias, multa de 1% (um por cento) sobre o valor global inadimplente do pedido, por dia de atraso na entrega do(s) material(s);

**2.3.** Atraso superior a 05 (cinco) dias, além do valor da multa prevista no subitem anterior, será considerado pela Municipalidade a inexecução total ou parcial do ajuste.

**2.4.** Em caso de inexecução parcial do ajuste poderá ser aplicada a seguinte penalidade:

**2.4.1.** Multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor global do pedido inadimplente;

**2.5.** Em caso de inexecução total do ajuste poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

**2.5.1.** Multa de 30% (trinta por cento) calculada sobre o valor global do pedido inadimplente;

**2.5.2.** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos.

**2.6.** As multas referidas neste instrumento serão descontadas dos pagamentos a que o faltoso tiver direito ou cobradas administrativa ou judicialmente, sendo que neste último caso, somente se o pagamento da multa não for efetuado no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da respectiva notificação.

**2.7.** Da aplicação das sanções previstas neste instrumento caberá recursos conforme consta do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/21.

**2.8.** As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

**2.9.** A aplicação de sanções será precedida de procedimento em que se garanta a ampla defesa do adjudicatário.

**3.** O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 137, 138 e 139 da Lei Federal n.º 14.133/21, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

**3.1.** O **DETENTOR DA ATA** deverá manter-se, enquanto vigorar o registro de preços em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, bem como com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Pregão.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

## Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

**3.2.** Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando todos os seus dispositivos, o edital de **Pregão Eletrônico n.º 19/2026**, a nota de empenho e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

**3.3.** Fica designado como gestora do presente Contrato a servidora **Priscila Rossi Valente Silva** e, como substituto o servidor **Celso Fernando Sato**, conforme Decreto Municipal nº 7.249, de 27 de fevereiro de 2026.

**3.4.** Fica designado como fiscal do presente Contrato a servidora **Luciana Pereira** e, como substituto o servidor **Michel Fernando Bento da Silva**, conforme Decreto Municipal nº 7.249, de 27 de fevereiro de 2026.

**3.5.** A execução do presente contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada, nos termos do art. 117 da Lei 14.133/21 pelos servidores designados.

**3.6.** As questões oriundas desta Ata e procedimento licitatório que a precedeu, serão dirimidas no Foro da Comarca de Adamantina – SP, esgotadas as vias administrativas.

**4.** Para constar que foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, vai assinada pelo Sr. José Carlos Martins Tiveron, Prefeito do Município de Adamantina, e pelo(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXX, já qualificado no preâmbulo desta, representando a detentora, bem como pelas testemunhas.

Adamantina, XX de XXXXXXXXXXXX de 2026.

**JOSÉ CARLOS MARTINS TIVERON**  
Prefeito do Município de Adamantina

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Detentor da Ata

**PRISCILA ROSSI VALENTE SILVA**  
Gestora do Contrato

**CELSO FERNANDO SATO**  
Gestor do Contrato

**LUCIANA PEREIRA**  
Fiscal do Contrato

**MICHEL FERNANDO BENTO DA SILVA**  
Fiscal do Contrato

**DANIELA FERNANDES DE CARVALHO MARTINS**  
Procuradora Geral do Município - OAB/SP 226.915

TESTEMUNHAS:

1- NOME:

RG:

2-NOME:

RG:



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

## ANEXO V – TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

CONTRATADO:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 20/2026

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AOS MORADORES DAS RESIDÊNCIAS TERAPÊUTICAS 1, 2 E 3, PACIENTES DE JAÚ, DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS), DAS ESTRATÉGIAS DE SAÚDE DE FAMÍLIA (ESF) E EM TRATAMENTO FORA DO DOMICÍLIO (TFD), E OUTRAS DEMANDAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA/SP.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

### 1. Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa(s);
- e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

### 2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

Adamantina, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: JOSÉ CARLOS MARTINS TIVERON

Cargo: PREFEITO DO MUNICÍPIO

CPF: 093.688.198-40

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA  
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: JOSÉ CARLOS MARTINS TIVERON

Cargo: PREFEITO DO MUNICÍPIO

CPF: 093.688.198-40

Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: JOSÉ CARLOS MARTINS TIVERON

Cargo: PREFEITO DO MUNICÍPIO

CPF: 093.688.198-40

Assinatura: \_\_\_\_\_

**Pela contratada:**

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: \_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: PAULA ANDRÉIA VALÉSE

Cargo: SECRETÁRIA DE FINANÇAS

CPF: 262.901.168-27

Assinatura: \_\_\_\_\_



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ADAMANTINA

Secretaria de Finanças - Departamento de Licitação

Rua Osvaldo Cruz, 262 - 3º andar - Centro - Adamantina/SP - 17800-000 - CNPJ 43.008.291/0001-77  
Fone (18) 3502-9000 - Email: licitacao@adamantina.sp.gov.br - www.adamantina.sp.gov.br

## **GESTORES DO CONTRATO:**

Nome: PRISCILA ROSSI VALENTE SILVA

Cargo: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

CPF: 222.437.368-61

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome: CELSO FERNANDO SATO

Cargo: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

CPF: 344.271.358-70

Assinatura: \_\_\_\_\_

## **FISCAIS DO CONTRATO:**

Nome: LUCIANA PEREIRA

Cargo: AUXILIAR ADMINISTRATIVO

CPF: 121.162.758-65

Assinatura: \_\_\_\_\_

Nome: MICHEL FERNANDO BENTO DA SILVA

Cargo: FARMACÊUTICO

CPF: 365.522.228-90

Assinatura: \_\_\_\_\_

## **DEMAIS RESPONSÁVEIS:**

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Andamento jurídico do processo

Nome: DANIELA FERNANDES DE CARVALHO MARTINS

Cargo: PROCURADORA GERAL DO MUNICÍPIO - OAB/SP 226.915

CPF: 281.990.288-07

Assinatura: \_\_\_\_\_