

Processo Administrativo n.º 22.479/2025
ERRATA DE EDITAL N.º 1
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 15/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 22.479/2025

No Edital do Pregão Eletrônico n.º **15/2026**, tendo como objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISANDO O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, PARA O ATENDIMENTO AS NECESSIDADES DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITATIAIA/RJ PARA O ANO LETIVO DE 2026, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES., foram feitas as seguintes alterações:

1) Foi promovido **ajuste no Termo de Referência**, no **item 1.1** – “Das quantidades e valores estimados.”, especificamente no lote “**LOTE 3 – PERECÍVEIS**”, no item 2 – Carne bovina de patinho, passando o valor unitário de R\$ 43,33 (quarenta e três reais e trinta e três centavos) para R\$ 86,65 (oitenta e seis reais e sessenta e cinco centavos) o pacote, com a consequente atualização dos valores estimados totais.

Portanto, **onde se lê:**

| | | | | | |
|----|--------|--------|---|-----------|------------------|
| 02 | 26.000 | Pacote | Carne BOVINA de PATINHO, cortada em CUBOS uniformes, congelada. Cor vermelho vivo, uniforme, textura firme e macia, sem odor desagradável, livre de ossos, cartilagens, peles, tecidos conectivos excessivos ou impurezas. Composição: 100% carne bovina (patinho), percentual de gordura visível: máximo de 15%. Sem adição de conservantes, corantes ou temperos. Corte em cubos de aproximadamente 2 a 3 cm (uniforme). Validade de até 12 meses após o envase. Embalagem: Pacote de 2(dois) kg , acondicionado em embalagem própria para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 43,33 | R\$ 1.128.580,00 |
|----|--------|--------|---|-----------|------------------|

Leia-se:

| | | | | | |
|----|--------|--------|--|-----------|------------------|
| 02 | 26.000 | Pacote | Carne BOVINA de PATINHO, cortada em CUBOS uniformes, congelada. Cor vermelho vivo, uniforme, textura firme e macia, sem odor desagradável, livre de ossos, cartilagens, peles, tecidos conectivos excessivos ou impurezas. Composição: 100% carne bovina (patinho), percentual de gordura visível: máximo de 15%. Sem adição de conservantes, corantes ou temperos. Corte em cubos de aproximadamente 2 a 3 cm (uniforme). Validade de até 12 meses após o envase. Embalagem: Pacote de 2 (dois) kg , acondicionado em embalagem própria para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 86,65 | R\$ 2.252.900,00 |
|----|--------|--------|--|-----------|------------------|

2) Foi promovido **ajuste no Termo de Referência**, no **item 1.1** – “Das quantidades e valores estimados.”, especificamente no lote “**LOTE 3 – PERECÍVEIS**”, no item 5 – Carne suína, copa lombo desossado, passando o valor unitário de R\$ 28,40 (vinte oito reais e quarenta centavos) para R\$ 56,80 (cinquenta e seis reais e oitenta centavos) a peça, com a consequente atualização dos valores estimados totais.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

Portanto, **onde se lê:**

| | | | | | |
|----|-------|------|---|-----------|----------------|
| 05 | 6.270 | Peça | Carne SUINA, COPA LOMBO DESOSSADO, proveniente de suíno saudável e abatido conforme normas sanitárias, limpa e pronta para consumo ou preparo culinário. De cor vermelhosada uniforme, com gordura entremeada característica da copa lombo, textura firme e levemente fibrosa, sem sinais de descoloração ou deterioração, odor típico de carne suína fresca ou curada, sem cheiro forte ou rançoso, livre de ossos, cartilagens, vísceras ou impurezas visíveis. Composição: 100% carne suína (copa lombo), sal e conservantes permitidos por legislação. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem primária: saco plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem plástica à vácuo, peça de 2 (dois) kg , com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 28,40 | R\$ 178.068,00 |
|----|-------|------|---|-----------|----------------|

Leia-se:

| | | | | | |
|----|-------|------|---|-----------|----------------|
| 05 | 6.270 | Peça | Carne SUINA, COPA LOMBO DESOSSADO, proveniente de suíno saudável e abatido conforme normas sanitárias, limpa e pronta para consumo ou preparo culinário. De cor vermelhosada uniforme, com gordura entremeada característica da copa lombo, textura firme e levemente fibrosa, sem sinais de descoloração ou deterioração, odor típico de carne suína fresca ou curada, sem cheiro forte ou rançoso, livre de ossos, cartilagens, vísceras ou impurezas visíveis. Composição: 100% carne suína (copa lombo), sal e conservantes permitidos por legislação. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem primária: saco plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem plástica à vácuo, peça de 2 (dois) kg , com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 56,80 | R\$ 356.136,00 |
|----|-------|------|---|-----------|----------------|

3) Valor total estimado da licitação foi atualizado, onde se lê: R\$ 8.150.015,80 (OITO MILHÕES, CENTO E CINQUENTA MIL, QUINZE REAIS E OITENTA CENTAVOS).

Leia-se: R\$ 9.454.403,80 (NOVE MILHÕES, QUATROCENTOS E CINQUENTA E QUATRO MIL, QUATROCENTOS E TRÊS REAIS E OITENTA CENTAVOS).

OBS: todas as demais disposições do edital licitatório e seus anexos não mencionadas na presente errata permanecem inalteradas.

Itatiaia, 19 de fevereiro de 2026.

**Michele Pires Gonçalves
Diretora Geral de Licitação**

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

ERRATA EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO N.º 015/2026

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISANDO O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, PARA O ATENDIMENTO AS NECESSIDADES DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITATIAIA/RJ PARA O ANO LETIVO DE 2026, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO.

VALOR ESTIMADO: R\$ 9.454.403,80 (nove milhões, quatrocentos e cinquenta e quatro mil, quatrocentos e três reais e oitenta centavos).

IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTOS AO EDITAL: até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no endereço <https://bnc.org.br> ou pelo e-mail: licitacapmi.itatiaia@gmail.com.

DATA DA SESSÃO: 24 / 02 / 2026 às 14h:00min

INÍCIO DO REC. DE PROPOSTA/HABILITAÇÃO: 09 / 02 / 2026 às 08h:00min

FIM DO REC. DE PROPOSTA/HABILITAÇÃO: 24 / 02 / 2026 às 13h:00min

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://bnc.org.br>

DISPUTA DE LANCES: ABERTO

VISITA TÉCNICA: NÃO SE APLICA

EXIGÊNCIA DE GARANTIA CONTRATUAL: NÃO

EXIGÊNCIA DE GARANTIA DE PROPOSTA: NÃO

EXIGÊNCIA DE AMOSTRA: NÃO

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

ERRATA EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO N.º 015/2026

(REGISTRO DE PREÇOS)

A Diretoria de Licitações/PMI, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, torna pública, aos interessados, a realização da licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico n.º 015/2026, com critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR LOTE**, que será realizada às **14:00 (quatorze horas)** do dia **24 de fevereiro de 2026**, através do site www.bnc.org.br, conforme objeto discriminado no **ANEXO I** deste Edital, cuja licitação será regida pelas normas da Lei Federal n.º 14.133/2021, pela Lei Complementar n.º 123/2006, pelos Decretos Municipais n.º 4.463/2024 e 4.470/2023 e pelas disposições contidas neste Edital e seus anexos.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

- 1.1. A Licitação será realizada em sessão pública, por meio da *INTERNET*, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases;
- 1.2. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, conforme Portaria n.º **3.359/2025**;
- 1.3. A proponente deverá observar as datas e horários previstos para a abertura de propostas, atentando também para a data e horário para início da disputa de preços, conforme disposto na folha de rosto deste Edital;
- 1.4. As retificações do Edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todas as licitantes, e serão divulgadas através do mesmo site mencionado acima, sendo assim comunicadas a todas as interessadas.
- 1.5. A licitação será realizada de acordo com as regras específicas para as compras de bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso X, c/c XIII, ambos da Lei n.º 14.133/2021, e do sistema de registro de preço.
- 1.6. O Edital poderá ser retirado no endereço eletrônico mencionado no preâmbulo deste instrumento convocatório, ou através do site oficial da Prefeitura Municipal de Itatiaia, no endereço: www.itatiaia.rj.gov.br;

2. DO OBJETO:

- 2.1. A presente Licitação tem por objetivo a obtenção da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISANDO O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, PARA O ATENDIMENTO AS NECESSIDADES DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITATIAIA/RJ PARA O ANO LETIVO DE 2026, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, conforme discriminado no Termo de Referência constante do **ANEXO I** do presente Edital.
- 2.2. As quantidades constantes no **ANEXO I**, referem-se ao quantitativo máximo que poderá ser adquirido pelo Município, sendo que as solicitações se darão conforme a necessidade da Secretaria ordenadora, e poderão ser adquiridas em quantidade inferior à licitada;

3. DA PARTICIPAÇÃO E REGISTRO CADASTRAL:

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

3.1. Para participar do certame, o licitante deve providenciar o seu credenciamento, com atribuição de chave e senha, diretamente junto ao provedor do sistema, onde deverá informar-se a respeito do seu funcionamento, regulamento e instruções para a sua correta utilização, sendo de responsabilidade do participante o cadastro prévio do sistema eletrônico;

3.2. As instruções para o credenciamento podem ser acessadas no seguinte sítio eletrônico: www.bnc.org.br ;

3.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

3.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir 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 da senha, ainda que por terceiros;

3.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

3.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

3.3.4. Utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica; e

3.3.5. Solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

3.4. Poderão participar da presente licitação todos os interessados do ramo pertinente, que comprovarem eficazmente os requisitos deste Edital.

3.4.1. O registro prévio cadastral aos interessados poderá se realizar através do sistema de registro cadastral unificado, seja o disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como do próprio Poder Executivo de Itatiaia/RJ, art. 87 da Lei nº 14.133/2021.

3.5. A participante que pretender utilizar os benefícios previstos nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, a ME, EPP, MEI ou Cooperativa, que se enquadre na receita de ME ou EPP, deverá apresentar declaração, conforme modelo do **ANEXO VI**, de ser elegível aos benefícios do tratamento aludido, nos termos do Decreto 8.538/2015.

3.6. Em caso de necessidade de desenquadramento da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, ou seja, quando houver faturamento superior na respectiva legislação supracitada, compete aos licitantes interessados solicitá-lo. Caso o licitante não adote as providências necessárias para o desenquadramento e usufrua (ou tente usufruir) indevidamente dos benefícios extensíveis a esse enquadramento, poderá ser declarado inidôneo (art. 13, § 1º, do Decreto 8.538/2015).

3.7. A microempresa e a empresa de pequeno porte e a cooperativa que atender ao item 3.5, mas possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal (Certidão Negativa de Tributos Municipais, Certidão Negativa de Débito Junto ao INSS – CND) e de regularidade trabalhista (Certidão de Regularidade Junto ao FGTS), terá sua habilitação condicionada à

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade, no prazo de **cinco dias úteis**, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.

3.8. O benefício de que trata o item anterior não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

3.9. O prazo de que trata o item 3.7 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

3.10. A não regularização da documentação, nos prazos fixados nos itens 3.7 e 3.9, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata e/ou contrato, ou revogar a licitação.

3.11. Não poderão participar da presente licitação as empresas que possuírem as seguintes restrições, a serem conferidas pelo pregoeiro e/ou equipe de apoio:

3.11.1. Declarada inidônea de acordo com o previsto no inciso IV do art. 156 da Lei n.º 14.133/2021 e que não tenha restabelecido sua idoneidade;

3.11.2. Com falência decretada;

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

3.11.4. Suspensa pela Prefeitura de Itatiaia;

3.11.5. Pessoa jurídica que, dentre seus dirigentes, responsáveis técnicos ou legais, dentre suas equipes técnicas, bem assim dentre eventuais subcontratados figure quem seja ocupante de cargo ou emprego na Administração Direta ou Indireta do Município de Itatiaia/RJ;

3.11.6. De servidores ou dirigentes e da entidade contratante ou responsável.

3.11.7. que possuam em seu quadro societário ou participe dos seus quadros funcionais, profissional que tenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

4. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS E PROPOSTAS

4.1. AS PROPOSTAS E OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DEVERÃO SER ENVIADOS EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DO SISTEMA, ATÉ A DATA E HORÁRIO ESTABELECIDOS NO PREÂMBULO DESTES EDITAIS, OBSERVANDO OS ITENS 5 E 6 DESTES EDITAIS, E PODERÃO SER RETIRADOS OU SUBSTITUÍDOS ATÉ O ENCERRAMENTO DO RECEBIMENTO.

4.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

4.2.1. O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, como condição de participação;

4.2.2. O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, como condição para aplicação do disposto nos itens 02 e 03, deste edital.

4.3. No preço proposto deverão constar e serem computadas todas as despesas indispensáveis à realização dos serviços, mão de obra, materiais, máquinas e equipamentos, encargos das leis sociais e quaisquer despesas acessórias e necessárias, não especificado neste Edital, e relativo aos trabalhos objeto desta licitação.

4.4. O preço proposto será considerado completo e suficiente para o fornecimento dos produtos objeto desta licitação, de modo que não será considerada qualquer reivindicação de pagamento adicional quando devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

4.5. Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro ou equipe de apoio, deverão ser encaminhados no prazo máximo de **02 (duas) horas**.

4.6. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de sua emissão.

5. DA HABILITAÇÃO:

5.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei 14.133/2021:

5.1.1. Habilitação Jurídica;

5.1.2. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista;

5.1.3. Qualificação técnica e qualificação operacional;

5.1.4. Qualificação Econômico-financeira;

5.1.5. Atendimento das disposições do Art. 7º, inciso XXXIII da CF;

5.1.6. Declaração de desimpedimento de participar em licitações.

5.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

5.2.1. Declaração de Firma Mercantil Individual e suas alterações, se for o caso, tudo devidamente arquivado na Junta Comercial do estado de origem, no caso de empresa individual;

5.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações, se for o caso, em vigor, tudo devidamente arquivado na Junta Comercial do Estado do Rio de Janeiro ou estado de origem da licitante, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

5.2.3. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

5.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e Ato de Registro ou autorização para funcionamento pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

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

5.3. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

5.3.1. Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

5.3.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.3.3. Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

5.3.4. Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei (CND/INSS– CRF/FGTS);

5.3.5. Regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT);

5.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.4.1. Certidão (ões) ou atestado (s) fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, em nome da licitante, demonstrando sua aptidão por já haver executado atividades pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.

5.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

5.5.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

5.5.2. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **dos 02 (dois) últimos** exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com a indicação do número do Livro Diário, número de registro na Junta Comercial e numeração das folhas onde se encontram os lançamentos, que comprovem a boa situação financeira, vedada à substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo serem atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três (03) meses da data de apresentação dos mesmos. Limitar-se-ão ao último exercício os documentos exigidos neste subitem no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

5.5.3. A comprovação da boa situação financeira será apurada mediante a obtenção de Índice de Liquidez Geral maior ou igual a (01) um, cuja apuração se dará através da seguinte fórmula:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a LP}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a LP}} \geq 1$$

5.5.3.1. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar capital ou patrimônio líquido mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

5.5.3.2. Caso for permitido a participação de Microempreendedor individual, e o mesmo pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da apresentação dos balanços patrimoniais.

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

5.6. OUTRAS COMPROVAÇÕES PARA A HABILITAÇÃO:

5.6.1. Declaração Consolidada (ANEXO IV);

5.6.2. Modelo de Proposta Comercial (ANEXO II);

5.6.3. Declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos neste edital (ANEXO V);

5.6.4. Em se tratando de ME/EPP/MEI, a Licitante deverá apresentar declaração que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, vide modelo **ANEXO VI**;

5.6.5. Declaração de Sustentabilidade Ambiental no Município de Itatiaia, será permitido que a empresa licitante apresente a Declaração Própria atestando o cumprimento das normas de sustentabilidade (ANEXO VII) .

5.7. Será processada a abertura dos documentos de habilitação no sistema apenas do licitante vencedor, exceto quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento.

5.8. Serão analisados os documentos relativos à habilitação, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas e apenas do licitante mais bem classificado.

5.9. Após a abertura da sessão, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos de habilitação, salvo em sede de diligência, para:

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

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

5.10. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro e/ou equipe de apoio poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

5.11. Nos casos em que se já houver encerrada a fase de habilitação, quando o edital prever expressa e justificadamente a inversão das fases e esta anteceder ao julgamento, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

6. DA PROPOSTA:

6.1. O prazo de validade da proposta não deverá ser inferior a **60 (sessenta) dias** da abertura do certame licitatório vertente.

6.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes do Anexo II – Modelo de Proposta Comercial

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

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

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

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

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

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

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

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

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

7.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

7.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor do lote. Na contratação, para o cálculo do valor unitário dos materiais, será dividido o valor do lance pela quantidade total de unidade licitada no lote. No caso em que esta divisão resultar em valor unitário com centavos, serão consideradas SOMENTE as **02 (duas)** casas decimais, desprezando-se as demais.

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

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

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

7.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**, podendo ser alterada durante a disputa a critério do pregoeiro.

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

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

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

7.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12.3. 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.

7.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.12.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários;

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

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

7.14. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.14.1. Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas no item 7.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.14.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 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.

7.14.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.14.4. 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.

7.14.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.14.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários;

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

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

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

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

7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas **24h (vinte e quatro horas)** da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.21. 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

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.21.1. 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.

7.21.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.21.3. 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.

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

7.22. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

7.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

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

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

7.22.2.2. empresas brasileiras;

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

7.22.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

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

7.23.1. 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.

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

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

7.23.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, **no prazo a ser estabelecido**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada (**PROPOSTA REALINHADA**), acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;

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

7.23.6. Encerrada a etapa de lances, a licitante vencedora deverá readequar seus valores unitários junto ao sistema BNC.

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO:

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

8.1.1. O pregoeiro poderá consultar o SICAF, se necessário, para fins de diligências.

8.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);

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

8.1.3. O pregoeiro poderá consultar o SICAF para fins de diligências, caso necessário.

8.2. Caso conste a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro e/ou Equipe diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput);

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

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

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

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

8.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

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

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

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. contiver vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

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

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

8.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

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

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

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

8.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

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

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

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

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral do município de Itatiaia/RJ, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei 14.133/2021;

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

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

- 9.2.1.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.3.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou por cópia.
- 9.4.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 9.5.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.6.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas.
- 9.7.** A habilitação será verificada por meio do Registro Cadastral de Fornecedores do próprio Poder Executivo de Itatiaia/RJ ou toda a documentação de habilitação exigida no item 5 deste edital.
- 9.7.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).
- 9.8.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).
- 9.8.1.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 9.9.** A verificação pelo pregoeiro e/ou equipe de apoio, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 9.9.1.** Os documentos complementares correlatos aos exigidos para habilitação, serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro e/ou equipe de apoio.
- 9.9.2.** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 9.10.** A verificação no Registro Cadastral de Fornecedores do próprio Poder Executivo de Itatiaia/RJ ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

9.10.1. No caso da fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas, lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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

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

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

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

9.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro e/ou equipe de apoio examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.9.1.

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

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

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

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

10.2. O prazo recursal é de **03 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada no prazo de **10 (dez) minutos** a ser concedido pelo Pregoeiro, após o respectivo término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor no caso de inexistência de manifestação;

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

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

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de **03 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos, nos termos do art. 165, §2º, da Lei N.º 14.133/2021.

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

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **03 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente, nos termos do art. 168, caput, da Lei N.º 14.333/2021.

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.bnc.org.br.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimentos, devendo protocolar de forma eletrônica o pedido até **03 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame, nos termos do art. 164, caput, da Lei N.º 14.133/2021.

11.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até **03 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

11.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, exclusivamente por meio do sítio eletrônico <https://bnc.org.br> ou pelo e-mail: licitacapmi.itatiaia@gmail.com;

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

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

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

12. DO ENCERRAMENTO RECURSAL

12.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

12.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

12.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

12.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

12.1.4. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

12.2. Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.

12.3. O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

12.4. Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados, no prazo de **03 (três) dias úteis**.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. A ata de registro de preços para fornecimento dos materiais, objeto desta licitação, terá validade de 01 (um) ano, e poderá ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso ao Município, nos termos do art. 84, da Lei N.º 14.133/2021. Caso a ata de registro de preços ultrapasse o exercício, deverá a administração atualizar, por meio de apostila e de forma unilateral, as disposições que assim se permitirem, inclusive a própria rubrica orçamentária da lei em vigor.

13.2. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **03 (três) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

13.3.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada.

13.3.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

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

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

13.8.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei n  14.133, de 2021; e

13.8.3. consulta e aceita o prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

13.9. A autoriza o do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceita o da adesão pelo fornecedor.

13.9.1. O  rg o ou entidade gerenciadora poderá rejeitar ades es caso elas possam acarretar prejuízo   execu o de seus próprios contratos ou   sua capacidade de gerenciamento.

13.10. Após a autoriza o do  rg o ou da entidade gerenciadora, o  rg o ou entidade n o participante deverá efetivar a aquisi o ou a contrata o solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vig ncia da ata.

13.11. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo   efetiva o da contrata o, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicita o do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

13.12. O  rg o ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

13.13. As aquisi es ou contrata es adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

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

13.15. Para aquisi o emergencial de medicamentos e material de consumo médico hospitalar por órgãos e entidades da Administra o Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão   ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 13.14.

13.16. A adesão   ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administra o Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 13.14, desde que seja destinada   execu o descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei n  14.133, de 2021.

13.17.   vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

14. DA FORMA O DO CADASTRO RESERVA

14.1. Após a homologa o da licita o, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

14.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classifica o na licita o; e

14.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. DA FORMALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO E/OU ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1. A execução da ata de registro de preços e dos contratos administrativos se regerá pelo estabelecido nos arts. 115 a 123 da Lei 14.133/2021, bem como pelos regulamentos próprios municipais editados e vigentes, parte integrante deste edital e demais atos subsequentes.

15.2. A ata de registro de preços a ser firmada entre a Prefeitura Municipal e a licitante vencedora obedecerá à minuta sob **ANEXO VIII**, dentro do prazo convocatório estabelecido neste edital.

15.3. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

15.4. A desistência do órgão ou entidade promotora da licitação de contratar com a licitante mais bem classificada não lhe confere o direito à indenização ou reembolso de qualquer espécie.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

15.5. Por motivo técnico e havendo recurso orçamentário, bem como atendidas as demais exigências dos artigos 16 e 17 da Lei Complementar nº 101/01, a Administração Municipal poderá aditar o contrato, mantidas as condições da proposta inicial.

15.6. A Administração Municipal não responderá por indenizações oriundas de danos causados a terceiros por culpa ou dolo da Contratada, quando da execução do serviço de que trata este edital.

15.7. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

15.8. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.8.1. Não será admitida a subcontratação do objeto.

15.9. DO REGISTRO POR APOSTILA

15.9.1. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, unilateralmente pela Administração, dispensada a celebração de termo aditivo, como nas seguintes situações:

15.9.1.1. Variação do valor contratual para fazer face ao reajuste ou à repactuação de preços previstos no próprio contrato;

15.9.1.2. Atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas no contrato;

15.9.1.3. Alterações na razão ou na denominação social do contratado;

15.9.1.4. Empenho de dotações orçamentárias.

15.10. DA ALTERAÇÃO DOS CONTRATOS

15.10.1. Os contratos poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

15.10.1.1. Unilateralmente pela Administração:

15.10.1.1.1. Quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos, desde que não transfigure o objeto da contratação;

15.10.1.1.2. Quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, desde que este não se transfigure.

15.10.1.1.3. O contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nos serviços. No caso de reforma de edifício ou equipamento, o limite para acréscimos será de até 50% (cinquenta por cento).

15.10.1.2. Por acordo entre as partes:

15.10.1.2.1. Quando conveniente a substituição da garantia de execução;

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

15.10.1.2.2. Quando necessária a modificação do regime de execução da obra ou do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

15.10.1.2.3. Quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento de bens ou execução de obra ou serviço;

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

15.10.2. A formalização do termo aditivo é condição para a execução, pelo contratado, das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de **01 (um) mês**.

15.10.3. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

15.10.4. Antes de prorrogar o prazo de vigência do contrato em termo aditivo, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade, de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

15.11. DA EXECUÇÃO, FISCALIZAÇÃO E CONTROLE EXECUTIVO DOS CONTRATOS

15.11.1. Os contratos administrativos deverão possuir dois servidores públicos designados a atuarem como fiscal de contrato e gestor de contrato.

15.12. DA PUBLICIZAÇÃO DOS CONTRATOS

15.12.1. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias úteis contados da data de sua assinatura, nos termos do art. 94, inciso I, da Lei N.º 14.133/2021.

15.12.2. Os contratos celebrados em caso de urgência terão eficácia a partir de sua assinatura e deverão ser publicados no prazo estabelecido no subitem anterior, sob pena de nulidade.

15.13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.13.1. Conforme disposto no ANEXO I – Termo de Referência.

15.14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.14.1. Conforme disposto no ANEXO I – Termo de Referência.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

16. DO REAJUSTAMENTO:

16.1. REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO

16.1.1. Nos termos do art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021, o presente edital consigna, como forma de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato e reajustamento de preços, o índice do IPCA ou outro que houve por substituí-lo, caso mais favorável à Administração Pública, como critério de atualização monetária.

16.1.2. A data-base estará vinculada à data do orçamento estimado.

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

16.1.4. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, nos termos do art. 107 e 131, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

17. DO RECEBIMENTO DO MATERIAL:

17.1. O recebimento dos itens, objeto do presente certame, ocorrerá pelo Município, consoante Art. 140, da Lei 14.133/2021, e demais normas pertinentes.

17.2. Os responsáveis pelo recebimento efetuarão vistoria no ato de entrega e avaliarão as condições dos produtos. Caso estas condições não sejam satisfatórias, ou em desacordo com as especificações contidas no **ANEXO I** deste Edital, a remessa poderá ser devolvida ou recusada, devendo ser substituída por outra, independente da aplicação das penalidades previstas.

17.3. Corre por conta da detentora da Ata, qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.

18. DO FORNECIMENTO:

18.1. O pedido do material poderá ser feito parceladamente, considerando ser Ata de Registro de Preços;

18.2. O material deverá ser entregue, conforme especificado no **ANEXO I - Termo de Referência**;

18.3. Verificada a não conformidade das características do produto, o licitante vencedor deverá promover as correções necessárias conforme informado **ANEXO I - Termo de Referência**, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital.

18.4. Os Materiais deverão ser entregues de forma adequada, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

19. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

19.1. O processamento para pagamento observará a legislação pertinente à legalidade da despesa pública (Decreto Municipal n.º 4836/2025);

19.2. Para efeitos de pagamento, a Contratada deverá apresentar documentos de cobrança até o quinto dia útil do mês subsequente ao de referência, constando de forma discriminada a efetiva especificação do objeto adquirido e/ou serviços prestados, o quantitativo de materiais efetivamente fornecidos e/ou serviços prestados, a marca do material ofertado, informando ainda o nome e número do banco, agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado;

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

19.3. A empresa deverá apresentar Nota Fiscal Eletrônica com **QR CODE** ou **CÓDIGO DE BARRAS**;

19.4. A Contratada deverá apresentar, juntamente aos documentos de cobrança, seguintes documentos:

- I) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- II) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- III) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- IV) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- V) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

19.5. Os documentos de cobrança, juntamente com as Certidões deverão ser entregues pela Contratada, ao fiscal do Contrato, com protocolo de recebimento;

19.6. Caso o objeto executado seja faturado em desacordo com as disposições previstas neste Edital, no Termo de Referência anexo a este e no Contrato Administrativo gerado para a sua execução, ou sem a observância das formalidades legais pertinentes, a licitante vencedora deverá emitir e apresentar novo documento de cobrança, não configurando atraso no pagamento;

19.7. Após o atesto do documento de cobrança, que deverá ocorrer no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados do seu recebimento, o fiscal do Contrato deverá encaminhá-lo para pagamento;

19.8. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data de apresentação da nota fiscal eletrônica, devidamente atestada pela fiscalização da Contratante, em cumprimento da perfeita entrega do objeto e prévia verificação da regularidade fiscal da Contratada;

19.9. Havendo atraso no pagamento que tenha dado causa a Contratante, a Contratada fará jus a 0,033% (trinta e três milésimo por cento) por dia útil de atraso, calculado sobre o valor da fatura em atraso, fazendo jus a Contratante ao mesmo percentual de desconto em caso de antecipação do pagamento;

19.10. Durante a sua vigência, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas de quebra do equilíbrio econômico-financeiro, nos termos do art. 124, da Lei Federal 14.133/2021 c/c os art. 19 e 20 termos do Decreto Municipal nº 4.470/2024;

19.11. Conforme dispõe o art. 17º do Decreto nº 11.462/23, a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

20. DAS INFRAÇÕES LICITATÓRIAS E CONTRATUAIS:

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

20.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

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

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

20.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva.

20.1.3. fraudar a licitação.

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

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

20.1.4.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

20.1.5. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

20.2. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, nos termos do art. 155, e seguintes da Lei N.º 14.133/2021:

20.2.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

20.2.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

20.2.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

20.2.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

20.2.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

20.2.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

20.2.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

20.2.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

20.2.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

20.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas no item anterior, as sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei N.º 14.133/2021.

21. DAS PENALIDADES:

21.1. Pelo atraso e inexecução total ou parcial deste contrato, bem como outras infrações, ressalvados os motivos de força maior devidamente comprovados e a critérios do CONTRATANTE, a CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes sanções:

21.2. ADVERTÊNCIA

21.2.1. A advertência será aplicada exclusivamente nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução do contrato, nos termos do art. 156, §1º, e art. 155, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

21.3. MULTA

21.3.1. Pelo atraso injustificado na execução do serviço, será aplicada multa de 1% (hum por cento) ao dia de atraso, limitada a 30% (trinta por cento), calculado sobre o valor total do contrato.

21.3.2. O inadimplemento total ou parcial do objeto sujeitará a contratada à multa de até 10% (dez por cento), aplicável sobre o valor da parcela não executada, sem prejuízo de outras sanções;

21.3.3. A multa não impede que o CONTRATANTE rescinda unilateralmente este contrato e aplique outras sanções.

21.3.4. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada nos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE, inclusive de eventual garantia prestada, ou cobrada judicialmente.

21.3.5. Da aplicação de qualquer multa será a CONTRATADA intimada para recolhê-la aos cofres do CONTRATANTE no prazo de trinta dias úteis.

21.3.6. O montante de multas aplicadas à CONTRATADA não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato, nos termos do art. 156, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

21.4. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR

21.4.1. Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Prefeitura pelo prazo máximo de até 03 (três) anos, nos termos do art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/2021.

21.5. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR

21.5.1. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Prefeitura enquanto perdurarem os motivos determinantes da sanção ou até que seja requerida a reabilitação, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir à Prefeitura pelos prejuízos resultantes da infração, facultada a defesa da contratada, nos termos do art. 156, §5º e §6º, da Lei nº 14.133/2021.

21.6. As sanções de suspensão temporária e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas com a multa, facultada a defesa prévia da CONTRATADA, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

21.7. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA se esta deixar de recolher qualquer multa que lhe for imposta, dentro do prazo previsto.

21.8. Os montantes pecuniários derivados da aplicação das multas e demais sanções contratuais serão atualizados monetariamente pelo IPCA vigente, ou outro índice que venha o substituir, bem como a incidência de juros de mora de 0,5% sobre o montante total devido.

22. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1. A Contratada Registrada poderá ter seu Registro de Preços cancelado por intermédio de processo administrativo específico, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos do art. 21 e 22 do Decreto Municipal nº 4.470/2024, nos seguintes casos:

22.1.1. Por iniciativa do Município quando a Detentora do registro:

a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

- b) Não assinar a Ata de Registro de Preços e/ou retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações.

22.2. O cancelamento do Registro de Preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:

22.2.1. por razão de interesse público ou

22.2.2. a pedido do Fornecedor.

23. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO:

23.1. O contrato celebrado poderá ser extinto a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21;

23.2. A rescisão, se houver, dar-se-á por meio de processo administrativo próprio, por motivos devidamente comprovados e justificados;

23.3. Formalizada a rescisão, que terá efeito a partir da data de sua comunicação à contratada, esta deverá entregar a documentação correspondente aos serviços executados. Se a Fiscalização a aprovar, o pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE, descontados os débitos existentes.

24. DOS MEIOS ALTERNATIVOS DE RESOLUÇÃO DE CONTROVÉRSIAS:

24.1. As controvérsias decorrentes da execução contratual, relacionadas a direitos patrimoniais disponíveis, ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, ao inadimplemento de obrigações contratuais por qualquer das partes e ao cálculo de indenizações poderão ser encaminhadas para tentativa de resolução por intermédio da Controladoria-Geral do Município e da Procuradoria-Geral do Município, ou por outras formas alternativas previstas nos artigos 151 a 154 da Lei nº 14.133/2021.

25. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

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

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

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

25.4. A administração reserva-se o direito de, a qualquer tempo, anular ou revogar o procedimento licitatório por ilegalidade ou por razões de interesse público advindas de fato superveniente devidamente comprovado.

25.5. Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro e/ou Equipe de Apoio, nos termos dos regulamentos municipais condizentes com a Lei n.º 14.133/2021, bem como nos termos das demais legislações em vigor e Princípios Gerais de Direito.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

25.6. A apresentação de proposta implicará a plena, total e irrevogável aceitação, por parte dos licitantes, de todos os termos e condições deste instrumento convocatório.

25.7. Os dados pessoais decorrentes da execução deste edital ficam, desde já, autorizados pelos licitantes e respectivos representantes, inclusive a eventual vencedor do certame e contratado (s), à disponibilidade pública nos sítios oficiais de informação e publicidade, nos termos do art. 7º, inciso I, da Lei n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018.

25.8. O Edital e seus anexos estarão disponíveis, na íntegra, gratuitamente, para todos os interessados nos sites oficiais www.itatiaia.rj.gov.br e www.bnc.org.br, bem como no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

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

25.10. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.11. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

25.13. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

25.15. Integram o Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

a) Anexo I. Termo de Referência;

b) Anexo II. Modelo de Proposta Comercial;

c) Anexo III. Carta de Credenciamento;

d) Anexo IV. Declaração Consolidada;

e) Anexo V. Modelo de declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste os índices econômicos previstos neste edital.

f) Anexo VI. Modelo de Declaração para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

g) Anexo VII. Declaração de Sustentabilidade Ambiental.

h) Anexo VIII. Minuta da Ata de Registro de Preços.

h.1) Apêndice do Anexo VIII. Cadastro Reserva

Itatiaia, 19 de fevereiro de 2026.

**Michele Pires Gonçalves
Diretora Geral de Licitação**



**PREFEITURA
ITATIAIA**

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Folha n° | P M I |
| PROCESSO N° 22.479/2025 | VISTO |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



TERMO DE REFERÊNCIA

Aquisição de gêneros alimentícios visando o preparo da merenda escolar para o atendimento as necessidades dos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino de Itatiaia/RJ por meio de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios visando preparo da merenda escolar, divididas em lotes, destinados ao atendimento dos alunos regularmente matriculados na Rede Municipal de Ensino de Itatiaia/RJ, para o ano letivo de 2026, por meio de Registro de Preços.

Trata-se de bens comuns, sendo esses itens adquiridos com suas especificações, unidades, quantidades e valores de mercado estimados no escopo da tabela abaixo. Essa tabela foi elaborada com base nas quantidades apresentadas pelo Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação de Itatiaia/RJ.

1.1. Das quantidades e valores estimados:

| LOTE 1 – NÃO PERECÍVEL / ESTOCÁVEL | | | | | |
|------------------------------------|--------------|-----|---|----------------------|-------------------|
| ITEM | QUANT. TOTAL | UND | DESCRIÇÃO | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
| 01 | 17.500 | Kg | Açúcar refinado , de origem vegetal, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Utilizado em preparações culinárias. De cor branca, odor neutro, sem odores estranho, sabor característico, aspectos de cristais finos, microcristalinos, alta solubilidade, secos e uniformes. Com embalagem de sacos de polietileno com capacidade de 1 (um) kg , devidamente fechados e identificados. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições adequadas de armazenamento. | R\$ 4,99 | R\$ 87.325,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025



Itatiaia | EDUCAÇÃO

| | | | | | |
|----|-----|--------|---|-----------|--------------|
| 02 | 55 | Frasco | <p>Adoçante líquido à base de Stevia. Edulcorantes naturais extraídos da planta <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni, podendo conter misturas com outros edulcorantes permitidos pela ANVISA (ex.: eritritol, taumatina, sucralose), além de água purificada e conservantes autorizados. Líquidos límpidos, incolor, sem amargor acentuado. Solubilidade em líquidos frios e quentes. Embalagem: frasco plástico com dosador tipo contagotas ou válvula reguladora, com 100 (cem) ml. Deve conter no mínimo na rotulagem: denominação do produto, marca, CNPJ do fabricante, data de fabricação, validade, lote, tabela nutricional, ingredientes, e informação de "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Validade de no mínimo de 12 (doze) meses.</p> | R\$ 7,53 | R\$ 414,15 |
| 03 | 70 | Pote | <p>Adoçante culinário em pó, com aparência, de pó branco ou levemente amarelado, homogêneo e seco, indicado para uso em preparações quentes e frias. Edulcorantes permitidos pela ANVISA, podendo conter: Stevia, Sucralose, Aspartame, Acesulfame-K, Eritritol, Maltodextrina ou outros conforme formulação aprovada. Solubilidade total em líquidos frios e quentes. Próprio para uso culinário, podendo ser levado ao fogo (resistente a altas temperaturas). Embalagem individual com fechamento hermético (Tipo Pouch com fechamento Zip Lock), contendo 150 (cento e cinquenta) gramas. Rotulagem com denominação do produto, da marca, CNPJ do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, informações nutricionais, recomendação de uso e frase obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Validade de no mínimo de 12 (doze) meses.</p> | R\$ 18,08 | R\$ 1.265,60 |
| 04 | 500 | Pacote | <p>Ameixa seca, fruta desidratada, sem caroço, obtida a partir de frutas maduras, selecionadas e higienizadas. De cor marrom escura uniforme, característica da desidratação natural, textura macia e consistente, sem mofo, cristais de açúcar excessivos ou partes endurecidas, sabor adocicado característico da ameixa seca, sem fermentação ou gosto amargo livre de caroços, impurezas, insetos ou partes estragadas. Composição: 100% ameixa seca desidratada e sem adição de conservantes, corantes ou açúcar. Solúvel em água para preparo culinário ou consumo direto. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 1 (um) kg em saco plástico hermeticamente fechado e resistente. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | R\$ 8,29 | R\$ 4.145,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|--------|--|-----------|----------------|
| 05 | 1.420 | Pacote | <p>Amendoim selecionado, íntegro e limpo, sem casca e pele, sem adição de sal, pronto para consumo ou preparo culinário. De cor bege clara a marrom claro, uniforme, textura firme e crocante, sem mofo, manchas escuras ou sinais de rancidez, sabor característico de amendoim, sem gosto amargo ou azedo, livre de cascas, pedras, impurezas, insetos ou grãos partidos excessivamente. Composição: 100% amendoim sem casca e sem aditivos, conservantes ou sal. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas, saco plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | R\$ 12,13 | R\$ 17.224,60 |
| 06 | 1.600 | Pacote | <p>Amido de milho puro e refinado, obtido a partir da separação da fécula do grão de milho, com textura fina e uniforme. De cor branca ou levemente amarelada, homogênea. Textura fina e pulverulenta, sem grumos ou partículas estranhas, odor neutro, sem cheiro de mofo ou fermentação, livre de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Composição: 100% amido de milho, sem aditivos, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 (quinhentos) gramas, saco ou pacote plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | R\$ 5,11 | R\$ 8.176,00 |
| 07 | 13.500 | Pacote | <p>Arroz Branco "tipo 1", classe longo e fino, polido. Embalagem: pacote de 5 (cinco) Kg. A embalagem deverá ser em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Com data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total, com registro no Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter data de fabricação, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p> | R\$ 17,92 | R\$ 241.920,00 |
| 08 | 1.000 | Pacote | <p>Aveia integral, cereal integral processado em flocos. De cor bege clara, característica da aveia integral. Textura macia e consistente, própria para cozimento ou consumo direto, sabor característico de aveia, sem odor de ranço ou mofo, livre de impurezas, insetos ou partes estragadas. Composição: 100% aveia integral em flocos. Sem adição de açúcar, sal, conservantes ou aromatizantes. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas, acondicionada em saco plástico próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses.</p> | R\$ 6,75 | R\$ 6.750,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



Itatiaia | EDUCAÇÃO

| | | | | | |
|----|--------|--------|---|-----------|---------------|
| 09 | 3.000 | Litro | Bebida vegetal a base de amêndoas , obtida a partir da extração aquosa dos grãos ou sementes. Ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio. Sem: açúcar, glúten, lactose, soja, conservantes, corantes e aditivos químicos. Sabor suave e neutro, com bom equilíbrio para acompanhar diversas preparações. Submetida a processo térmico UHT. Produto que pode ser utilizado como alternativa ao leite de origem animal, especialmente por pessoas com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou que adotam dietas vegetarianas/veganos. Embalagem: Caixa Tetrapack de 1 (um) litro. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses. | R\$ 13,96 | R\$ 41.880,00 |
| 10 | 100 | Pacote | Biscoito de arroz, SEM GLÚTEN , assado, crocante, composto por 100% arroz integral, sal, sem adição de óleos, açúcares, aromatizantes ou conservantes. De cor clara a levemente dourada, textura crocante, consistente e uniforme, sabor suave, levemente salgado, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Ingredientes 100% naturais, livre de conservantes, sem glúten, sem lactose e vegano. Validade mínima: 6 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 80 (oitenta) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 7,16 | R\$ 716,00 |
| 11 | 13.000 | Pacote | Biscoito laminado doce , leve e crocante, de formato circular uniforme com bordas lisas ou ligeiramente serrilhadas. Sabor Maria ou similar, levemente adoçado, sem odor de mofo ou ranço, sem leite ou traços, sem ovo ou traços, sem recheio, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, óleo vegetal comestível, fermento químico, sem conservantes artificiais não autorizados. Validade mínima: 6 meses, a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 360 (trezentos e sessenta) gramas , lacre inviolável, acondicionado em embalagem resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 4,44 | R\$ 57.720,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|--------|--|-----------|---------------|
| 12 | 13.000 | Pacote | Biscoito salgado , apresentação quadrado, crocante, de sabor levemente salgado, sabor cream cracker, livre de recheios, sem leite ou traços, ovo ou coberturas artificiais. De cor dourada uniforme, textura crocante, sem grumos ou queimados, sabor característico de biscoito salgado, sem odor de ranço ou mofo, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal comestível, sal, fermento químico, conservantes permitidos por legislação, sem aditivos artificiais não autorizados. Validade mínima: 6 meses, a partir da data de entrega. Pacote de 360 (trezentos e sessenta) gramas , lacre inviolável, acondicionado em embalagem resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses. | R\$ 3,34 | R\$ 43.420,00 |
| 13 | 2.200 | Pacote | Cacau em pó 100% puro . Solúvel. Composição: 100% cacau em pó puro e sem adição de açúcares, gorduras ou aromatizantes. Validade mínima: 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem de 200 (duzentos) gramas , lacrada, resistente à umidade. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 18,68 | R\$ 41.096,00 |
| 14 | 1.200 | Sachê | Canela em pó , natural. De cor marrom característica, uniforme, aroma intenso e característico de canela, livre de mofo, umidade excessiva, sujeira ou fragmentos estranhos. Produto 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Validade mínima: 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem em sachês de 100 (cem) gramas , lacrada, resistente à umidade. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 7,29 | R\$ 8.748,00 |
| 15 | 1.200 | Pacote | Canjiquinha amarela (quirera de milho) . Composição: 100% grãos de milho amarelo quebrados e degerminados, sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes. De cor amarela característica, uniforme, grãos quebrados uniformemente, sem excesso de farelo ou pó, odor e sabor característicos de milho, sem sinais de fermentação, mofo ou ranço, livre de impurezas, insetos, pedriscos, cascas ou matérias estranhas. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , lacre inviolável, acondicionada em saco plástico transparente e resistente, próprio para alimentos que deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 4,36 | R\$ 5.232,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|-------|--------|---|----------|---------------|
| 16 | 3.000 | Pacote | Canjica de milho branco. Grãos de milho branco selecionados, sem adição de açúcar, sal, conservantes ou corantes. De cor branca uniforme, sem manchas ou escurecimento, grãos inteiros e uniformes, sem excesso de quebrados ou impurezas, sabor e odor característicos de milho, sem cheiro de mofo, ranço ou fermentação, produto isento de sujeiras, insetos e matérias estranhas. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , lacre inviolável, acondicionada em embalagem plástica resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 5,56 | R\$ 16.680,00 |
| 17 | 3.500 | Pacote | Coco ralado desidratado e ralado , sem adição de açúcar ou adoçantes artificiais e corantes. Com partículas raladas uniformes, de cor branca natural. Aroma característico de coco fresco, sem odor rançoso ou fermentado. Produto livre de impurezas, cascas, insetos ou mofo. Embalagem: pacote de 100 (cem) gramas , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Prazo de validade conforme fabricante até 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 6,47 | R\$ 22.645,00 |
| 18 | 600 | Sachê | Colorau em pó. De cor vermelho-alaranjada intensa, uniforme, textura fina e homogênea, livre de grumos ou partículas estranhas, odor característico do colorau seco, sem cheiro rançoso ou mofo, livre de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Composição: 100% sementes de urucum moída, sem aditivos químicos, conservantes ou corantes artificiais. Solúvel em água ou óleo para preparo culinário. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem em sachês de 200 (duzentos) gramas ou pote plástico resistente próprio para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 4,01 | R\$ 2.406,00 |
| 19 | 1.000 | Pacote | Ervilha seca , partida, de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados, danificados, torrados e sujidades visíveis. Registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica transparente e resistente. Pacote de 500 (quinhentos) gramas . Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 7,89 | R\$ 7.890,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|---------|---|----------|---------------|
| 20 | 8.640 | Unidade | Extrato de tomate simples concentrado , obtido a partir da polpa de tomate fresco e concentrado e cozido parcialmente, pronto para uso culinário. De cor vermelha intensa e uniforme. Aroma característico de tomate cozido, sem cheiro de fermentação ou ranço. Sabor natural de tomate, ligeiramente ácido, sem aditivos artificiais não permitidos. Produto livre de sementes, cascas, impurezas ou sedimentos excessivos. Embalagem de lata, vidro ou sachê resistente de 340 (trezentos e quarenta) gramas , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Pode conter sal, ácido cítrico ou antioxidantes naturais. Não contém conservantes artificiais ou corantes artificiais. Informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, peso líquido, ingredientes, origem e data de fabricação/validade. Validade de no mínimo 12 meses. | R\$ 3,51 | R\$ 30.326,40 |
| 21 | 1.500 | Pacote | Farinha de mandioca . De cor branca a levemente amarelada, uniforme. Aroma característico de mandioca torrada, sem cheiro de mofo ou ranço. Textura fina e uniforme, sem grumos, pedras ou impurezas. Produto livre de insetos, cascas, sujidades ou materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Composição: 100% farinha de mandioca e sem adição de sal, conservantes ou corantes artificiais. Embalagem: pacote de 1 (um) kg em sacos plásticos ou laminados, limpos e resistentes. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. | R\$ 5,30 | R\$ 7.950,00 |
| 22 | 13.400 | Pacote | Farinha de trigo especial , sem fermento, tipo 1, com ferro e ácido fólico. Composição: 100% farinha de trigo e sem adição de corantes artificiais ou conservantes. De cor branca ou levemente amarelada, uniforme. Aroma característico de trigo fresco, sem cheiro de mofo, ranço ou fermentação. Textura fina e uniforme, sem grumos, impurezas ou partículas estranhas. Produto livre de insetos, cascas, pedras ou materiais estranhos. Embalagem: pacote de 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Embalagem: sacos plásticos, laminados ou papel Kraft resistente. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, tipo da farinha, origem e data de embalagem. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. | R\$ 5,54 | R\$ 74.236,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|----------|--|----------|---------------|
| 23 | 9.720 | Kg | Feijão carioca, tipo 1, variedade carioca. Deve apresentar grãos uniformes, de coloração bege com listras marrons, característicos da variedade. Aroma típico de leguminosa, sem odor de mofo ou fermentação. Textura firme, sem grãos quebrados, amassados ou deformados. Produto livre de impurezas, pedras, insetos ou materiais estranhos. Embalagem 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade mínima: 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 6,04 | R\$ 58.708,80 |
| 24 | 11.000 | Kg | Feijão preto, tipo 1, variedade preto. Deve apresentar grãos uniformes, de coloração preta brilhante, característicos da variedade. Aroma típico de leguminosa, sem odor de mofo ou fermentação. Textura firme, sem grãos quebrados, amassados ou deformados. Produto livre de impurezas, pedras, insetos ou materiais estranhos. Embalagem de 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade mínima: 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 4,48 | R\$ 49.280,00 |
| 25 | 10.400 | Envelope | Fermento Biológico Seco Instantâneo em pó ou grânulos finos, homogêneos, de cor bege a marrom claro, com odor característico. Embalagem: Envelope de 10 (dez) gramas , geralmente embalado a vácuo ou em atmosfera modificada para garantir a estabilidade e a viabilidade das leveduras. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | R\$ 1,63 | R\$ 16.952,00 |
| 26 | 5.250 | Frasco | Fermento em pó químico utilizado para preparo de bolos, pães, biscoitos e massas, promovendo o crescimento e leveza das preparações. Embalagem de 100 (cem) gramas , em material resistente e próprio para alimentos. De cor branca a levemente amarelada, textura seca e homogênea, livre de grumos, sabor neutro e odor característico suave, isento de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos e contaminantes. Sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Validade mínima de 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 3,81 | R\$ 20.002,50 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|-----|------|--|-----------|---------------|
| 27 | 100 | Lata | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (0 ao 6º mês). Produto a base de proteína isolada de soja em pó, óleos vegetais (ex: palma, canola, girassol), maltodextrina, sacarose ou carboidratos equivalentes, vitaminas e minerais adicionados conforme legislação vigente. É indicada para lactentes com intolerância à lactose, galactosemia ou com restrição ao uso de fórmulas que contenham proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Quando diluído, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata metálica hermeticamente fechada contendo 400 (quatrocentos) gramas. Com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 62,96 | R\$ 6.296,00 |
| 28 | 180 | Lata | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (0 ao 6º mês). Utilizado na alimentação de lactentes de zero ao 6º mês, como substituto total ou parcial do leite humano, não contém proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando engrossado o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 62,65 | R\$ 11.277,00 |
| 29 | 580 | Lata | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (a partir do 6º mês). Utilizado na alimentação de lactentes a partir do 6º mês, como substituto total ou parcial do leite humano, não contém proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando engrossado o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 67,63 | R\$ 39.225,40 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|--------|---|-----------|----------------|
| 30 | 2.000 | Kg | Fubá de milho tipo mimoso , obtido pela moagem do grão de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos e fragmentos de insetos. Embalagem plástica, transparente, atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 (um) Kg . O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. | R\$ 4,79 | R\$ 9.580,00 |
| 31 | 660 | Pacote | Goma para tapioca . Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada e isenta de glúten. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 (quinhentos) gramas . Data de Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 7,92 | R\$ 5.227,20 |
| 32 | 800 | Pacote | Grão de bico de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente e resistente contendo 500 (quinhentos) gramas . Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 9,19 | R\$ 7.352,00 |
| 33 | 45.000 | Pacote | Leite em pó integral, instantâneo , obtido pela desidratação do leite fluido, pasteurizado, isento de aditivos que contenham lecitina de soja ou derivados de soja. Leite integral (único ingrediente), sem adição de lecitina de soja, açúcares, conservantes, aromatizantes ou corantes artificiais. Pode conter estabilizantes permitidos pela legislação vigente, desde que não derivados de soja. Apresenta-se sob a forma de pó homogêneo, de cor branca ou levemente amarelada, com sabor e odor característicos de leite, sem grumos, umidade excessiva, resíduos ou impureza, com teor de sódio de até 150 mg por porção do produto. Embalagem: pacote de 400 (quatrocentos) gramas e seguro para alimentos. Rótulo obrigatório: denominação do produto ("Leite em pó integral – sem lecitina de soja"), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, declaração de ausência de soja/lecitina de soja. Mínimo de 12 (doze) meses de validade a contar da data de entrega ao órgão contratante. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 17,40 | R\$ 783.000,00 |
| 34 | 400 | Pacote | Leite em pó, tipo integral, instantâneo, SEM LACTOSE , sem glúten. Embalagem: pacote contendo 300 (trezentos) gramas . Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C, D, E, ferro e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 22,23 | R\$ 8.892,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|--------|---|-----------|---------------|
| 35 | 1.200 | Pacote | <p>Lentilha. Semente de lentilha, seca, limpa. Deve apresentar grãos uniformes, inteiros e sem deformações significativas. Cor típica da variedade, que pode ser marrom, verde ou vermelha, sem manchas escuras ou mofo. Sem odor estranho ou sinais de fermentação. Produto livre de sujidades, pedras, insetos ou outros materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo a conservação do produto. Embalagem: Pacote de 500 (quinhentos) gramas, em saco plástico ou papel laminado resistente e limpo, protegido da umidade. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Validade prazo de 180 dias a partir da data de entrega.</p> | R\$ 11,99 | R\$ 14.388,00 |
| 36 | 1.320 | Pacote | <p>Louro em folha desidratado. Deve apresentar folhas inteiras, limpas ou verde-acinzentada (secas), sem manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Aroma característico do louro. Livre de sujidades, insetos, fungos ou materiais estranhos. Folhas inteiras ou parcialmente quebradas, sem cascas ou galhos grandes. Seco e acondicionado em pacotes herméticos, protegidos da umidade. Embalado em pacotes plásticos ou de papel kraft de 100 (cem) gramas, limpos e resistentes. Identificação obrigatória: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Com validade de até 12 meses.</p> | R\$ 2,26 | R\$ 2.983,20 |
| 37 | 720 | Pacote | <p>Macarrão com ovos, formato conchinha. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Cor amarela, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | R\$ 3,72 | R\$ 2.678,40 |
| 38 | 12.000 | Pacote | <p>Macarrão com ovos, formato parafuso. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Cor amarela, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | R\$ 4,78 | R\$ 57.360,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|--------|---|----------|---------------|
| 39 | 80 | Pacote | Macarrão de ARROZ, formato PENNE , embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados, sem adição de glúten, sem traços de ovos e glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote contendo 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 5,44 | R\$ 435,20 |
| 40 | 2.880 | Pote | Margarina cremosa, com sal. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A. Embalagem: Pote com 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter uma película lacrando o produto, além da tampa. | R\$ 6,31 | R\$ 18.172,80 |
| 41 | 2.200 | Pacote | Milho de pipoca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo Premium. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, pacote contendo 500 (quinhentos) gramas. Instruções contidas na rotulagem: informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega. | R\$ 4,86 | R\$ 10.692,00 |
| 42 | 10.600 | Frasco | Óleo de soja refinado , obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos, embalagem com data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem frasco de 900 ml. | R\$ 7,88 | R\$ 83.528,00 |
| 43 | 1.200 | Pacote | Orégano seco. Deve apresentar: folhas ou fragmentos de folhas de coloração verde acinzentada, sem mofo, manchas escuras ou sinais de deterioração. Aroma característico do orégano seco, intenso e agradável. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou materiais estranhos. Embalagem: pacotes de 100 (cem) gramas. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem e com validade de até 12 meses. | R\$ 4,26 | R\$ 5.112,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|-------|--------|--|-----------|---------------|
| 44 | 1.200 | Pacote | Pó de café , torrado e moído, obtido a partir de grãos de Coffeearabica, adequado para preparo de bebida quente. De cor marrom escura uniforme. Aroma característico de café torrado, sem odor de mofo ou ranço. Sabor típico de café, levemente amargo, sem sabores estranhos ou químicos. Produto livre de impurezas, grãos inteiros, pedras ou partículas estranhas. Embalagem a vácuo, íntegra e resistente, garantindo conservação do aroma e sabor por todo o prazo de validade. Composição: 100% café torrado e moído e sem adição de açúcares, conservantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem: Pacote de 500 (quinhentos) gramas à vácuo de papel laminado ou alumínio, hermeticamente selado. Identificação obrigatória: nome do produto, peso líquido, origem, data de torra e validade. Normas técnicas laudo de classificação de café feito pela ABIC. | R\$ 29,92 | R\$ 35.904,00 |
| 45 | 650 | Pacote | Polvilho Doce de boa qualidade. Ingredientes: Polvilho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 (um) Kg. | R\$ 6,63 | R\$ 4.309,50 |
| 46 | 2.800 | Kg | Sal de Cozinha refinado – Tipo Iodado, com cristais finos, secos, brancos, soltos e uniformes. Isento de materiais estranhos ou sujidades. Isento também de odores ou sabores que diferem do sabor natural. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e impermeável, que garanta total proteção contra umidade, oxidação e contaminação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 (um) kg. | R\$ 1,61 | R\$ 4.508,00 |
| 47 | 500 | Pacote | Tempero culinário . Mistura de alho desidratado e sal refinado, preparada industrialmente, pronta para uso culinário em preparações alimentares. De aroma característico de alho, sem odor rançoso. Cor uniforme, típica da mistura. Produto livre de impurezas, insetos, umidade excessiva ou materiais estranhos. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Não contém aditivos, conservantes artificiais ou corantes. Embalagem: frasco ou pote hermético, limpo e resistente. Identificação obrigatória: nome do produto, peso líquido, composição, origem e data de fabricação/validade. Prazo de validade de até 12 meses. | R\$ 7,98 | R\$ 3.990,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|-------|--------|---|-----------|---------------|
| 48 | 750 | Pacote | Trigo para kibe. Composição de 100% trigo para kibe e sem adição de conservantes, corantes ou produtos químicos. Deve apresentar: grãos inteiros ou parcialmente quebrados, uniformes e sem impurezas. Cor bege clara, sem manchas escuras ou sinais de mofo. Odor característico de trigo cozido, sem cheiro rançoso ou fermentado. Produto livre de sujidades, pedras, insetos ou outros materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade conforme fabricante, até 12 meses. Embalagem: pacote contendo 500 (quinhentos) gramas. | R\$ 5,88 | R\$ 4.410,00 |
| 49 | 2.000 | Pacote | Uva passa branca desidratada, limpa, sem semente, íntegra e com sabor adocicado natural. Deverá apresentar grãos inteiros, uniformes e sem manchas escuras, em adição de conservantes, corantes ou açúcares. Cor típica da uva branca desidratada, amarelada ou dourada clara. Textura macia, sem sinais de ressecamento excessivo ou endurecimento. Sabor adocicado natural, sem sabor fermentado ou rançoso. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou outros materiais estranhos. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas, fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 15,47 | R\$ 30.940,00 |
| 50 | 1.200 | Frasco | Vinagre tinto obtido a partir da fermentação acética de vinho tinto, com teor acético compatível com uso culinário. De cor característica avermelhada ou roxa, uniforme, aroma típico de vinagre, sem odor de mofo ou fermentação estranha. Sabor ácido, característico do vinagre tinto, sem sabores residuais indesejados. Produto livre de partículas estranhas, sedimentos excessivos ou impureza. Identificação obrigatória: nome do produto, volume líquido, teor acético, origem e data de fabricação/validade. Prazo de validade conforme fabricante de 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem em frasco de 750 ml. | R\$ 4,50 | R\$ 5.400,00 |



| | |
|-------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| LOTE 2 –HORTIFRUTI | | | | | |
|--------------------|--------------|-----|---|----------------------|-------------------|
| ITEM | QUANT. TOTAL | UND | DESCRIÇÃO | Valor unitário (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
| 01 | 6.000 | Kg | Alho descascado , de primeira qualidade, nacional, fresco, de bulbos saudáveis e limpos, destinado ao preparo de alimentos. Com coloração natural ou branca, sem manchas escuras, dentes íntegros, firmes, isentos de casca, sem brotos e sem sinais de deterioração, firme ao toque, sem umidade excessiva, ausência de líquidos livre no interior das embalagens, já acondicionados em embalagens plásticas transparentes, higienizadas e seladas. Embalagens de 1 (um) kg. Deve conter na rotulagem: nome do produto, peso líquido, data de embalagem, validade, identificação do produtor/fornecedor e CNPJ. Validade de no mínimo de 15 dias a contar da data de entrega. O produto deve ser mantido refrigerado até o momento da entrega. O transporte deve ocorrer em veículos refrigerados e higienizados, de modo a preservar a integridade e qualidade do produto. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 31,52 | R\$ 189.120,00 |
| 02 | 7.200 | Kg | Fruta in natura, tipo ABACATE. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação, sabor e odor característico da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 10,82 | R\$ 77.904,00 |
| 03 | 16.800 | Kg | Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie HAVAIANO. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 8,75 | R\$ 147.000,00 |
| 04 | 56.900 | Kg | Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA. Deve apresentar casca de cor amarela, podendo conter pequenas pintas marrons indicativas de maturação. Polpa firme, doce e de coloração amarelo-clara. Sabor e aroma típicos da banana em processo de amadurecimento. Frutos íntegros, limpos, sem cortes, rachaduras, podridões, amassados ou manchas escuras excessivas. Livre de insetos, fungos, sujidades e umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 6,46 | R\$ 367.574,00 |

Rua São José, 210 – Centro – Itatiaia/RJ – CEP: 27580-000
Telefones: (24)3352-6741 e (24)3352-6742
E-mail: smecitatiaia@yahoo.com.br

15



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|----|--|-----------|----------------|
| 05 | 8.640 | Kg | Fruta in natura, tipo GOIABA, espécie VERMELHA . Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 11,33 | R\$ 97.981,20 |
| 06 | 39.900 | Kg | Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PÉRA . Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 4,99 | R\$ 199.101,00 |
| 07 | 3.168 | Kg | Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI . Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 4,32 | R\$ 13.685,76 |
| 08 | 36.288 | Kg | Fruta in natura, tipo MAÇÃ, espécie GOLD NACIONAL - (ESPÉCIE GALA - CLASSIFICAÇÃO 180) . Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 12,87 | R\$ 467.026,56 |
| 09 | 17.400 | Kg | Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie FORMOSA . Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 7,89 | R\$ 137.286,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|----|--|-----------|----------------|
| 10 | 16.875 | Kg | Fruta in natura, tipo MANGA , espécie PALMER de 1ª qualidade, aspecto globosa. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 7,71 | R\$ 130.106,25 |
| 11 | 4.000 | Kg | Fruta in natura, tipo MARACUJÁ . Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 9,15 | R\$ 36.600,00 |
| 12 | 24.840 | Kg | Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie redonda. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 3,41 | R\$ 84.704,40 |
| 13 | 4.500 | Kg | Fruta in natura, tipo MORANGO . Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 12,29 | R\$ 55.305,00 |
| 14 | 5.000 | Kg | Fruta in natura, tipo PÊRA , espécie Willians. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 14,99 | R\$ 74.950,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|----|---|-----------|---------------|
| 15 | 7.000 | Kg | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie Cravo. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 11,86 | R\$ 83.020,00 |
| 16 | 12.000 | Kg | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie Ponkan. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | R\$ 3,95 | R\$ 47.400,00 |
| 17 | 6.480 | Kg | Legume in natura, tipo ABÓBORA MADURA, espécie COMUM. Legumes frescos, íntegros e limpos. Cor, formato e tamanho característicos de cada espécie, textura firme e boa aparência, livres de murchamento, cortes, rachaduras, ferimentos ou manchas escuras. Odor característico e natural, sem cheiros estranhos. Isentos de sujidades, insetos, fungos, resíduos de defensivos agrícolas ou umidade excessiva. Produto não murcho, não brotado e não deteriorado. | R\$ 4,77 | R\$ 30.909,60 |
| 18 | 3.680 | Kg | Legume in natura, tipo ABOBRINHA VERDE, espécie PAULISTA. Legumes frescos, íntegros e limpos. Cor, formato e tamanho característicos de cada espécie, textura firme e boa aparência, livres de murchamento, cortes, rachaduras, ferimentos ou manchas escuras. Odor característico e natural, sem cheiros estranhos. Isentos de sujidades, insetos, fungos, resíduos de defensivos agrícolas ou umidade excessiva. Produto não murcho, não brotado e não deteriorado. | R\$ 6,23 | R\$ 22.926,40 |
| 19 | 9.600 | Kg | Legume in natura, tipo AIPIM, apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande. Raiz íntegra, fresca e madura, proveniente de plantas sadias. Deve apresentar: casca externa marrom clara a marrom escura, íntegra e sem rachaduras profundas, polpa interna branca ou levemente amarelada, firme e sem manchas escuras. Odor e sabor característicos, sem cheiro de fermentação, mofo ou ranço. Livre de sujidades, fungos, insetos e umidade excessiva. Produto íntegro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | R\$ 4,34 | R\$ 41.664,00 |
| 20 | 8.100 | Kg | Legume in natura, tipo BATATA, espécie DOCE. Tamanho regular de 1ª qualidade, raiz fresca, íntegra, proveniente de plantas sadias. Com casca íntegra, de coloração roxa, rosada, polpa firme, sem manchas, brotações, rachaduras ou deterioração. Odor e sabor característicos, sem cheiro de fermentação ou mofo. Textura consistente, não murcha e livre de sujidades, insetos e umidade excessiva. Produto íntegro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | R\$ 4,26 | R\$ 34.506,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|----|--|----------|----------------|
| 21 | 33.000 | Kg | Legume in natura, tipo BATATA, espécie INGLESA. Tubérculo fresco, íntegro, proveniente de plantas sadias. Com casca lisa e íntegra, de coloração amarela ou clara (conforme variedade), polpa firme e uniforme, sem manchas escuras, brotações ou rachaduras. Sabor e odor característicos, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Livre de sujidades, umidade excessiva, fungos, insetos e corpos estranhos. Textura consistente e aparência fresca, não murcha nem amolecida. Produto íntegro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | R\$ 5,51 | R\$ 181.830,00 |
| 22 | 6.000 | Kg | Legume in natura, tipo BETERRABA. Raiz fresca, íntegra, limpa, proveniente de plantas sadias. Formato arredondado a levemente alongado, com casca lisa e íntegra. Cor externa roxa íntensa e polpa interna vermelho-escura uniforme. Textura firme e crocante, sem sinais de murchamento ou amolecimento. Sabor e odor característicos da beterraba fresca. Livre de sujidades, insetos, fungos, rachaduras, brotações e umidade excessiva. Produto íntegro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | R\$ 4,03 | R\$ 24.180,00 |
| 23 | 10.260 | Kg | Legume in natura, tipo CEBOLA. Bulbo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. Deve apresentar: formato arredondado ou levemente alongado, com camadas firmes e casca externa seca, íntegra e sem sinais de apodrecimento. Polpa interna branca ou levemente amarelada, crocante e sem manchas escuras. Sabor e aroma característicos da cebola fresca, sem odores estranhos. Livre de sujidades, insetos, brotações, rachaduras, fungos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e sem sinais de germinação. | R\$ 5,30 | R\$ 54.378,00 |
| 24 | 13.200 | Kg | Legume in natura, tipo CENOURA. Raiz fresca, íntegra, limpa, proveniente de plantas sadias. De formato alongado e uniforme, com ponta íntegra e sem deformações significativas. Cor externa laranja íntensa e polpa interna firme e crocante, sem manchas, rachaduras ou brotações. Sabor e odor característicos da cenoura fresca, sem sinais de fermentação ou mofo. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou umidade excessiva. Textura firme, não murcho, sem sinais de deterioração. | R\$ 4,34 | R\$ 57.288,00 |
| 25 | 6.250 | Kg | Legume in natura, tipo CHUCHU. Fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato cônico ou piriforme, com superfície lisa e íntegra, casca verde clara, firme, sem manchas, cortes ou partes amolecidas. Polpa branca ou esbranquiçada, firme e crocante, sem sinais de deterioração. Sabor neutro e característico do chuchu fresco. Livre de sujidades, insetos, rachaduras, mofo ou brotações. Produto íntegro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | R\$ 4,86 | R\$ 30.375,00 |
| 26 | 6.480 | Kg | Legume in natura, tipo INHAME. Tubérculo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato alongado ou arredondado, com casca íntegra, firme e sem rachaduras profundas. Polpa interna branca ou creme, consistente, sem manchas escuras ou sinais de podridão. Sabor característico do inhame fresco, sem odor estranho. Livre de sujidades, fungos, brotações, insetos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e não brotado. | R\$ 4,60 | R\$ 29.808,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|----|---|----------|---------------|
| 27 | 3.600 | Kg | Legume in natura, tipo MANDIOQUINHA SALSA. Tubérculo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas saudáveis. De formato alongado e cilíndrico, com casca fina, íntegra e sem rachaduras profundas. Polpa interna creme ou amarelada, firme e homogênea, sem manchas escuras, brotações ou podridão. Sabor adocicado e característico da mandioquinha-salsa fresca. Livre de sujidades, insetos, fungos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e não brotado. | R\$ 8,39 | R\$ 30.204,00 |
| 28 | 1.440 | Kg | Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie VERDE. Fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas saudáveis. De formato uniforme, ligeiramente quadrado ou retangular, com casca lisa e firme. Cor verde intensa, uniforme, sem manchas escuras, rachaduras ou áreas amolecidas. Polpa interna consistente, carnuda e sem sinais de deterioração. Sabor característico do pimentão verde fresco, sem odor estranho. Produto livre de sujidades, insetos, fungos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | R\$ 6,33 | R\$ 9.115,20 |
| 29 | 21.600 | Kg | Legume in natura, tipo TOMATE, tipo DÉBORA. Fruto fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas saudáveis. De formato alongado ou cônico, característico da variedade Débora. Casca firme e lisa, de cor vermelha uniforme, sem manchas, rachaduras, amassados ou partes moles. Polpa interna firme, suculenta e consistente, com sementes desenvolvidas. Sabor típico do tomate fresco, levemente adocicado e ácido, sem odor estranho. Produto livre de sujidades, fungos, insetos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | R\$ 4,22 | R\$ 91.152,00 |
| 30 | 800 | Kg | Legume in natura, tipo VAGEM, espécie macarrão. Fresca, íntegra, limpa, proveniente de plantas saudáveis. Deve apresentar vagens firmes, inteiras e de cor verde vibrante, sem manchas amareladas, murchas ou sinais de podridão. Tamanho uniforme, finas ou médias. Textura crocante, sem fibras endurecidas. Produto livre de sujidades, insetos, fungos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | R\$ 5,53 | R\$ 4.424,00 |
| 31 | 3.200 | Kg | Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie COMUM. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto livre de sujidades, fungos, insetos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | R\$ 2,66 | R\$ 8.512,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| LOTE 3 – PERECÍVEIS | | | | | |
|---------------------|--------------|--------|--|----------------------|-------------------|
| ITEM | QUANT. TOTAL | UND | DESCRIÇÃO | Valor unitário (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
| 01 | 21.888 | Lata | ATUM sólido em conserva (em óleo vegetal). Atum proveniente de peixes de espécies adequadas para consumo, processado e enlatado em óleo vegetal refinado. Cortes sólidos e consistentes da carne do peixe, sem desmanchar em excesso. Cor rosa claro a rosado, característica da carne de atum cozida. Textura firme, sem odor desagradável ou alteração de cor. Livre de espinhas, pele em excesso, fragmentos estranhos ou sinais de deterioração. Composição: 100% atum sólido. Óleo vegetal refinado (soja, girassol ou similar), sal e condimentos. Validade mínima: 36 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: Lata de 170 (cento e setenta) gramas drenado . A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 9,86 | R\$ 215.815,68 |
| 02 | 26.000 | Pacote | Carne BOVINA de PATINHO, cortada em CUBOS uniformes, congelada. Cor vermelho vivo, uniforme, textura firme e macia, sem odor desagradável, livre de ossos, cartilagens, peles, tecidos conectivos excessivos ou impurezas. Composição: 100% carne bovina (patinho), percentual de gordura visível: máximo de 15%. Sem adição de conservantes, corantes ou temperos. Corte em cubos de aproximadamente 2 a 3 cm (uniforme). Validade de até 12 meses após o envase. Embalagem: Pacote de 2 (dois) kg , acondicionado em embalagem própria para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 86,65 | R\$ 2.252.900,00 |
| 03 | 30.000 | Kg | Carne de FRANGO, COXA E SOBRECOXA congeladas, provenientes de frangos saudáveis e abatidos conforme normas sanitárias, limpas e sem sinais de deterioração. Decor rosada uniforme, característica de frango fresco ou congelado. Sem tempero, textura firme e consistente, sem partes amolecidas ou descoloridas. Odor característico de frango fresco, sem cheiro desagradável. Livre de penas, sangue coagulado, ossos quebrados, vísceras ou impurezas visíveis. Composição: 100% coxa e sobrecoxa de frango, sem aditivos, corantes ou conservantes. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem ou bandeja selada de 1 (um) kg , acondicionada em saco plástico próprio para alimentos, lacre inviolável e refrigerada atender às boas práticas de produção e armazenamento de frango, com carimbo e inspeccionada conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 13,19 | R\$ 395.700,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|--------|---|-----------|----------------|
| 04 | 30.710 | Kg | <p>Carne de FRANGO, PEITO DE FRANGO congelado, proveniente de frangos saudáveis e abatidos conforme normas sanitárias, limpo, sem pele, ossos ou vísceras. De cor rosada uniforme, característica de frango fresco ou congelado, textura firme e consistente, sem partes amolecidas ou descoloridas, odor característico de frango fresco, sem cheiro desagradável, livre de penas, sangue coagulado, nervos ou impurezas visíveis. Composição: 100% peito de frango, sem aditivos, corantes ou conservantes, exceto se especificado no edital, produto integral, magro, adequado para preparo de refeições balanceadas. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem: saco plástico individual resistente próprio para alimentos de 1 (um) kg, lacre inviolável. Condições de Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem, com carimbo e inspeccionada conforme legislação vigente, com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | R\$ 18,60 | R\$ 571.206,00 |
| 05 | 6.270 | Peça | <p>Carne SUÍNA, COPA LOMBO DESOSSADO, proveniente de suíno saudável e abatido conforme normas sanitárias, limpa e pronta para consumo ou preparo culinário. De cor vermelha-rosada uniforme, com gordura entremeada característica da copa lombo, textura firme e levemente fibrosa, sem sinais de descoloração ou deterioração, odor típico de carne suína fresca ou curada, sem cheiro forte ou rançoso, livre de ossos, cartilagens, vísceras ou impurezas visíveis. Composição: 100% carne suína (copa lombo), sal e conservantes permitidos por legislação. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem primária: saco plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem plástica à vácuo, peça de 2 (dois) kg, com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | R\$ 56,80 | R\$ 356.136,00 |
| 06 | 2.000 | Pacote | <p>FIGADO bovino fresco, íntegro, limpo e sem sinais de deterioração, proveniente de animais sadios e abatidos e inspeccionados conforme normas sanitárias. De cor vermelho-escura característica do fígado fresco. Textura firme e homogênea, sem manchas esbranquiçadas ou esverdeadas. Odor característico de fígado fresco, sem cheiro forte ou rançoso. Livre de veias grandes, vesículas, membranas, bile ou impurezas visíveis. Composição: 100% fígado bovino fresco, sem aditivos, conservantes ou corantes. Validade Congelado: até 6 meses. Embalagem: pacote contendo 5 (cinco) kg e com carimbo e registro de inspeção Federal ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | R\$ 63,97 | R\$ 127.940,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | | | |
|----|--------|--------|--|------------|----------------|
| 07 | 3.000 | Pacote | PEIXE CAÇÃO, branco. Peixe marinho, espécie cação congelado. Deve apresentar carne branca, firme e com textura uniforme, sem sinais de descoloração, manchas escuras ou liquefação. Aroma característico de peixe fresco, sem odor forte de amônia ou mofo. Ausência de espinhas grandes, pele e/ou resíduos de sangue, principalmente em postas. Produto livre de gelo excessivo, impurezas ou contaminação cruzada. Embalagem: Pacote contendo 5 (cinco) kg, sacos plásticos resistentes ou bandejas laminadas, lacradas e identificadas, fechadas, íntegras e resistentes, garantindo conservação durante transporte e armazenamento. Composição: 100% peixe cação. Sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Pode conter pequenas quantidades de gelo ou água para preservação, desde que indicado na rotulagem. Produto livre de contaminantes químicos ou biológicos acima dos limites permitidos pela ANVISA e MAPA. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 130,05 | R\$ 390.150,00 |
| 08 | 24.000 | Dúzia | OVOS. Produto fresco de ave galinácea, (peso unitário mínimo: 55g) casca lisa, novos, íntegro, sem manchas ou sujidades, não trincados, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial (SIM – Serviço de Inspeção Municipal, SIE – Serviço de Inspeção Estadual ou SIF – Serviço de Inspeção Federal), devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº05 de 05/07/91-CIPOA/MA. Rótulo deverá conter informações legais da beneficiadora (incluindo registros sanitários), as indicações da origem do fornecedor (agricultor familiar ou associação ou cooperativa) do insumo, como nome, CNPJ ou CPF, endereço, etc., conforme recomendado pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD) e o selo da SENAF. Em opção, poderão ser entregues ovos de cor sem alteração de preço. Validade mínima na data de entrega, de até 30 dias. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | R\$ 10,66 | R\$ 255.840,00 |

1.2. Da justificativa para a adoção do critério de preço médio:

Justifica-se a adoção do preço médio como critério de estimativa visando à segurança e a precisão orçamentária. Ao consolidar múltiplas fontes de pesquisa, esse método neutraliza variações extremas, oferecendo um retrato fiel do mercado. Além de impedir direcionamentos, a utilização da média reforça a transparência do certame e serve como balizador seguro para a tomada de decisão, assegurando o melhor custo-benefício para o Município

Para o levantamento de valores e pesquisa de preços que embasarão a promoção de certame licitatório aqui descrito, com valores totalizando **R\$ 9.454.403,80 (Nove milhões, quatrocentos e cinquenta e quatro mil, quatrocentos e três reais e oitenta centavos).**



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



1.3. Da memória de cálculo e justificativa dos quantitativos:

A definição dos quantitativos pautou-se em rigoroso levantamento analítico por unidade escolar, aplicando-se a metodologia de cálculo que considera o consumo *per capita* previsto nos cardápios nutricionais, multiplicado pelo número de alunos matriculados e pelos dias letivos previstos para 2026. O estudo abrangeu todas as modalidades de ensino e contemplou especificamente as necessidades alimentares especiais (como APLV, Diabetes e Intolerância à Lactose).

Sobre a demanda estimada, aplicou-se uma margem de segurança técnica, estritamente necessária para absorver flutuações e garantir a continuidade do serviço. Este acréscimo justifica-se para cobrir:

- O ingresso de novas matrículas no decorrer do ano letivo;
- Perdas operacionais naturais inerentes aos processos de logística, transporte e manipulação/pré-preparo dos alimentos;
- A manutenção de estoque regulador mínimo nas unidades, prevenindo o desabastecimento em casos fortuitos.

Ressalta-se que a memória de cálculo detalhada, os mapas de distribuição por escola, o demonstrativo de consumo semanal *per capita* e a relação integral dos cardápios encontram-se anexos aos autos, comprovando a exatidão da estimativa e a transparência do planejamento desta contratação.

1.4. Relação das unidades escolares do município de Itatiaia, área de abrangência e endereço atendidos pelo PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE:

| UNIDADES ESCOLARES – POLO I | | | |
|-----------------------------|---|-------------|--|
| Nº | NOMEDA ESCOLA | ÁREA | ENDEREÇO |
| 1 | COLÉGIO MUNICIPAL REINALDO MAIA SOUTO | Zona Urbana | Rua São José, 211– Bairro Centro |
| 2 | ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA MARIA JOSÉ DE AQUINO | Zona Urbana | Rua Osmar Amorim,300 – Bairro VilaOdete |
| 3 | CRECHE MUNICIPAL DR ROBERTO COTRIM (CMDRRC) | Zona Urbana | Rua Osmar Amorim,290 – VilaOdete |
| 4 | CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL NELI PEREIRA DA SILVA | Zona Urbana | RuaFranciscode Carvalho,loteS/Nº, QuadraS/Nº - Vila Maia |
| 5 | ESCOLA MUNICIPAL PADRE JOSÉ WYRWINSKI | Zona Urbana | RuaJuliana CamposNeves,nº1900 - Vila |

Rua São José, 210 – Centro – Itatiaia/RJ – CEP: 27580-000
Telefones: (24)3352-6741 e (24)3352-6742
E-mail: smecitatiaia@yahoo.com.br

24



Processo Administrativo n.º 22.479/2025



| | | | |
|---|---|-------------|--|
| | | | Esperança |
| 6 | ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR PEDRO DE SOUZA RANGEL | Zona Urbana | Rua Recife, 115 - Vila Odete |
| 7 | ESCOLA MUNICIPAL GERALDA ALVES | Zona Urbana | Rua Juliana Campos Neves, s/nº - Vila Esperança |
| 8 | CRECHE MUNICIPAL PROFESSORA CELINA ALVES FERREIRA | Zona Urbana | Rua Juliana Campos Neves - nº1900 - Vila Esperança |

| UNIDADES ESCOLARES – POLO II | | | |
|-------------------------------------|---|-------------|---|
| Nº | NOMEDA ESCOLA | ARÉA | ENDEREÇO |
| 9 | COLÉGIO MUNICIPAL ANA ELISA LISBOA GREGORI | Zona Urbana | Rua Roberto Cotrim, s/nº - Campo Alegre |
| 10 | ESCOLA MUNICIPAL WAGNER GUIMARÃES | Zona Urbana | Avenida Simão da Cunha Gago, s/nº - Campo Alegre |
| 11 | CRECHE MUNICIPAL SANDRA MARIA FERREIRA COTRIM | Zona Urbana | Avenida Simão da Cunha Gago, s/nº - Campo Alegre |
| 12 | CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MARIA HELENA HONORATO | Zona Urbana | Estrada de Fumas, Área Institucional S/Nº - Nova Conquista |
| 13 | ESCOLA MUNICIPAL CAMPO BELO | Zona Urbana | Rua Maricá, s/nº - Vila Pinheiro |
| 14 | ESCOLA MUNICIPAL LÉA DUARTE JARDIM | Zona Rural | Rua das Margaridas, s/nº - Vila Flórida |
| 15 | CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MARIA DA PENHA CONDE | Zona Urbana | Rua 45, Lote 2 – Quadra 49 – Jardim Itatiaia |
| 16 | CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL MIRALDES FERREIRA R. DOS SANTOS | Zona Rural | Rua das Acácias, Nº 222 - Lote 1 - Quadra 07 – Vila Flórida |

| UNIDADES ESCOLARES – POLO III | | | |
|--------------------------------------|---|-------------|--|
| Nº | NOMEDA ESCOLA | ARÉA | ENDEREÇO |
| 17 | COLÉGIO MUNICIPAL FERNANDO OCTÁVIO XAVIER | Zona Urbana | Rua do Esporte Clube, s/nº - Penedo |
| 18 | COLÉGIO MUNICIPAL DOM OTTORINO ZANON | Zona Urbana | Avenida Amaldo Marzotto, s/nº - Jardim Martinelli - Penedo |
| 19 | CENTRO M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL ANGÉLICA MENDONÇA FREIRE | Zona Urbana | Rodovia Presidente Dutra, 115 - Marechal Jardim |
| 20 | ESCOLA MUNICIPAL SEBASTIÃO BERNARDO DA SILVA | Zona Urbana | Estrada da Fazendinha, s/nº - Penedo |
| 21 | CRECHE MUNICIPAL AUGUSTO BORGES RODRIGUES | Zona Urbana | Rua do Esporte Clube – s/nº - Penedo |
| 22 | CENTRO M. DE EDUCAÇÃO INFANTIL MARIA DE BARROS SOARES | Zona Urbana | Rua 6, Loteamento Nova Penedo – Itatiaia |

| UNIDADES ESCOLARES – POLO IV | | | |
|-------------------------------------|--|------------|--|
| Nº | NOMEDA ESCOLA | ARÉA | ENDEREÇO |
| 23 | ESCOLA MUNICIPAL JOAQUIM MIGUEL DOS SANTOS | Zona Rural | RodoviaRJ -151, nº4511 – Maromba |
| 24 | CRECHE MUNICIPAL ANTÔNIA DOS SANTOS PAIVA | Zona Rural | RodoviaRJ -151, nº4511 - Maromba |
| 25 | ESCOLA MUNICIPAL BENEDITO BARBOSA DA SILVA | Zona Rural | Fazenda do Pavão, s/nº - Vale do Pavão |

2 – DA JUSTIFICATIVA E DA FUNDAMENTAÇÃO

A presente aquisição tem por finalidade atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação de Itatiaia, assegurando o pleno funcionamento das atividades de alimentação escolar em todas as unidades de ensino da rede municipal. O objeto deste

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



Termo de Referência encontra-se detalhado no Estudo Técnico Preliminar, elaborado em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação administrativa.

A contratação fundamenta-se, ainda, na Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e institui o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como na Resolução FNDE nº 06/2020, que define as diretrizes para a execução do programa, incluindo parâmetros nutricionais e operacionais para a oferta de refeições adequadas e saudáveis aos alunos da rede pública de ensino.

Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios tem como objetivo assegurar o cumprimento das diretrizes legais e nutricionais, promovendo a segurança alimentar e o acesso a alimentos variados e seguros. Essa iniciativa contribui para o crescimento e o desenvolvimento saudável dos alunos, bem como para a melhoria das condições de aprendizagem no ambiente escolar, fortalecendo a efetivação das políticas públicas educacionais, especialmente daqueles em situação de vulnerabilidade social.

Haja vista a essencialidade do fornecimento de alimentação escolar, cuja interrupção comprometeria a oferta regular de ensino e a segurança alimentar dos discentes. A alimentação escolar constitui necessidade permanente e diária da Administração, indispensável para o cumprimento do calendário letivo e para a manutenção das atividades educacionais, não admitindo paralisações, sob pena de prejuízos irreparáveis ao interesse público e à saúde dos alunos.

A regularidade no fornecimento visa evitar prejuízos ao calendário escolar, reduzir índices de evasão e reprovação, além de garantir a efetiva execução do cardápio elaborado pela equipe de nutrição. Assim, a continuidade do fornecimento é premissa basilar para um ambiente educacional saudável, inclusivo e acolhedor, em consonância com os princípios da eficiência e da continuidade do serviço público.

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada ao planejamento, estando prevista no Plano Plurianual (PPA) 2022-2025 do Município de Itatiaia.

- PROGRAMA: 018 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR
- AÇÃO: 2.031 – Merenda Escolar
- META: Atendimento de 100% dos alunos da Rede Municipal.

Rua São José, 210 – Centro – Itatiaia/RJ – CEP: 27580-000
Telefones: (24)3352-6741 e (24)3352-6742
E-mail: smecitatiaia@yahoo.com.br

26



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



- ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30 – Material de Consumo.

Portanto, a contratação está devidamente amparada na legislação vigente, sendo sua execução fundamental e ininterrupta para o cumprimento dos objetivos constitucionais da Secretaria Municipal de Educação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução proposta consiste na contratação de empresas especializadas para o fornecimento de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços. O objetivo é assegurar o abastecimento da merenda escolar, garantindo o preparo de refeições balanceadas para os alunos da Rede Municipal de Ensino de Itatiaia, em cumprimento à missão institucional da Secretaria de Educação e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.2. A execução da solução abrange todo o ciclo de vida do objeto, iniciando-se com a emissão da nota de empenho, conforme a necessidade da Administração, seguido pelo transporte e entrega parcelada no depósito da Secretaria de Educação, o armazenamento e preparo pelas merendeiras, o consumo pelos alunos e, por fim, o descarte ambientalmente adequado das embalagens e resíduos.

3.3. A Contratada obriga-se a manter a garantia de qualidade de todos os produtos ofertados durante sua vigência e validade. Em caso de defeitos de fabricação, avarias no transporte, problemas de embalagem ou desconformidade com as especificações sanitárias, a Contratada deverá realizar a substituição imediata dos itens, sem ônus para a Administração, sob pena de sanções legais e reparação de prejuízos causados.

3.4. A quantidade total estimada dos itens inclui uma margem de segurança técnica de 20% (vinte por cento), calculada para atender a eventuais novas matrículas, flutuações de demanda e garantir que não haja desabastecimento durante o ano letivo.

3.5. A seleção do fornecedor será pela modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por lote, assegurando a competitividade e a vantajosidade econômica.



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



3.6. A solução contempla diretrizes de sustentabilidade, alinhadas à legislação municipal. Como requisito de habilitação e execução contratual.

3.7. Ao implementar essa solução de forma planejada, a Secretaria Municipal de Educação garante um ambiente produtivo e saudável, propício ao aprendizado e ao bem-estar de alunos, professores e funcionários.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratada será integralmente responsável por todos os custos de entrega, incluindo frete, carga, descarga, seguros e tributos, que devem estar obrigatoriamente inclusos no preço ofertado na licitação.

4.2. A empresa deverá garantir que o transporte seja realizado em veículos apropriados, observando as seguintes condições higiênico-sanitárias:

- a) Veículos fechados, limpos, livres de vetores e pragas urbanas;
- b) Para gêneros perecíveis (carnes, laticínios, etc.), o veículo deve possuir refrigeração adequada, garantindo a manutenção da temperatura exigida pela legislação sanitária vigente até o ato da entrega;
- c) É vedado o transporte de alimentos concomitantemente com pessoas, animais ou produtos de limpeza/químicos que possam contaminar a carga.

4.3. Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto do presente Termo de Referência, visando assegurar a responsabilidade direta da licitante sobre a procedência e qualidade sanitária dos alimentos.

4.4. O prazo de validade das propostas será de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação, observado o disposto no art. 90, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.5. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO:

4.5.1. Qualificação Técnica:



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



- Apresentação de pelo menos 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento anterior de gêneros alimentícios pertinentes e compatíveis em características com o objeto desta licitação;
- Apresentação de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento Sanitária, válida, emitida pela Vigilância Sanitária competente (Estadual ou Municipal).
- A empresa deverá comprovar que a mesma está regular perante os órgãos de fiscalização apresentando as seguintes certidões:
 - Certidão de regularidade com a Fazenda Federal (incluindo Receita Federal e Dívida Ativa da União);
 - Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual e/ou Municipal, conforme a localização da empresa;
 - Certidão de Regularidade com o FGTS (emitida pela Caixa Econômica);
 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (emitida pelo TST);
 - Certidão de inexistência de impedimentos no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) – pode ser consultada online.

4.5.2. Requisitos de Sustentabilidade Ambiental:

- Apresentação da Declaração de Sustentabilidade Ambiental do Município de Itatiaia (modelo disponível no site Oficial da Prefeitura) ou Declaração Própria, comprometendo-se com a logística reversa das embalagens e destinação adequada de resíduos, em conformidade com o Plano Diretor e a Lei nº 14.133/2021.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O objeto solicitado deverá ser entregue de FORMA PARCELADA, estritamente de acordo com as necessidades da Secretaria, na sede da Secretaria Municipal de Educação de Itatiaia (Rua São José, nº 210 – Centro Itatiaia / RJ), obedecendo à periodicidade e horários abaixo discriminados:

- Hortifrutí / Perecíveis: Entrega semanal (sempre às segundas-feiras).
 - Horário: Manhã (08h às 11h) ou Tarde (13h30min às 15h30min).
- Gêneros Não Perecíveis (estocáveis): Entrega semanal (sempre às segundas-feiras).

Rua São José, 210 – Centro – Itatiaia/RJ – CEP: 27580-000
Telefones: (24)3352-6741 e (24)3352-6742
E-mail: smecitatiaia@yahoo.com.br

29



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



- o Horário: Manhã (08h às 11h) ou Tarde (13h30min às 16h00min).
- 5.2. O prazo para início da entrega dos materiais será de até 20 (vinte) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho emitida pela Secretaria Municipal de Educação.
- 5.3. Havendo necessidade de adequações por feriados, pontos facultativos ou demanda extraordinária, o cronograma de datas e a periodicidade poderão sofrer alterações, mediante comunicação prévia da Administração com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.
- 5.4. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem rigorosamente de acordo com as especificações descritas nos itens de cada lote, marcas ofertadas na proposta e com prazo de validade adequado.
- 5.5. Das Condições de Embalagem: As hortaliças, frutas e legumes deverão ser entregues em caixas plásticas vazadas, higienizadas e retornáveis (monoblocos). É expressamente proibida a utilização de caixas de madeira ou palha, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, para evitar contaminação por fungos e pragas.
- 5.6. Das Condições de Transporte: A entrega de gêneros perecíveis deverá ser realizada, obrigatoriamente, em caminhões frigoríficos ou isotérmicos, equipados com termômetro calibrado para controle de temperatura.
 - 5.6.1. Os veículos devem assegurar a manutenção da temperatura exigida pela ANVISA durante todo o trajeto até o ato do recebimento, garantindo a integridade, higiene e proteção contra contaminação dos alimentos.
 - 5.6.2. A não utilização de veículo apropriado ensejará a recusa imediata do recebimento da carga e aplicação das sanções cabíveis, visto que tal medida visa preservar a saúde dos alunos e a segurança alimentar, conforme Lei nº 14.133/2021.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas por servidores designados pela Secretaria Municipal de Educação, bem como pelos seus substitutos, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 4.172/2023 e as normas do PNAE (FNDE).

- 6.1.1. Os fiscais serão responsáveis por acompanhar e atestar a correta execução do fornecimento, verificando a qualidade dos gêneros alimentícios, as condições de transporte (higiene e temperatura), a integridade das embalagens e os prazos de validade, conforme especificações deste Termo de Referência.

6.2. Ficam reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissivo ou duvidoso, não previsto expressamente no processo administrativo, observada a legislação vigente, desde que tal resolução não acarrete ônus indevido para a contratante ou modificação substancial da contratação.

6.3. As decisões que ultrapassarem as competências da fiscalização técnica deverão ser comunicadas formalmente à autoridade administrativa superior em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

6.4. A CONTRATADA deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção e controle de qualidade a serem adotados pela fiscalização, incluindo análise sensorial (cor, odor, textura), verificação de temperatura no ato da entrega e coleta de amostras para análise laboratorial, se necessário. A empresa obriga-se a fornecer todos os dados e esclarecimentos necessários ao desenvolvimento da atividade fiscalizatória.

6.5. A atuação da fiscalização administrativa ou técnica, bem como o acompanhamento pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que se refere à qualidade sanitária dos produtos entregues e suas implicações perante a contratante ou terceiros.

6.6. A ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual como entrega de produtos impróprios para consumo não implicará em corresponsabilidade da contratante. A CONTRATADA deverá, sem prejuízo das penalidades previstas (multas e advertências),

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



proceder à substituição imediata dos itens rejeitados e ao ressarcimento de eventuais prejuízos causados.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir da data final da entrega dos gêneros, comprovado mediante o recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

- 7.1.1. A Nota Fiscal deverá ser entregue na Secretaria Municipal de Educação de Itatiaia, situada à Rua São José, nº 210 – Centro, Itatiaia/RJ, ou enviada digitalmente para o e-mail: smecitatiaia@yahoo.com.br.
- 7.1.2. Informações adicionais poderão ser obtidas através dos telefones: (24) 3352-6741 / 3352-6742 / 3352-6575.

7.2. A Administração reserva-se o direito de não efetuar o pagamento caso os gêneros alimentícios estejam em desacordo com as especificações constantes deste Termo de Referência, apresentem avarias ou qualidade inferior à exigida, suspendendo-se o prazo de pagamento até a regularização da situação.

7.3. A Contratada deverá apresentar Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) contendo, obrigatoriamente, o QR CODE ou Chave de Acesso para verificação de autenticidade, além de destacar o número do Processo Administrativo e do Empenho.

7.4. Caso o documento de cobrança apresente erros de preenchimento ou seja emitido sem a observância das formalidades legais, a Contratada deverá emitir nova Nota Fiscal. Neste caso, o prazo para pagamento será reiniciado a partir da apresentação do documento corrigido, não configurando atraso por parte da Administração.

7.6. O pagamento estará condicionado à verificação da manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo a Contratada manter a regularidade fiscal (CNDs Federal, Estadual, Municipal, FGTS e Trabalhista) válida durante toda a execução do contrato.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E JUSTIFICATIVA DE DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, sob o rito da Lei Federal nº 14.133/2021 (arts. 17, § 2º, e 28), visando a formação de Sistema de Registro de Preços.

8.2. Para efeito de julgamento das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3. A opção pelo agrupamento dos itens em Lotes fundamenta-se na viabilidade técnica e econômica, conforme autoriza o art. 40, § 2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, pelas seguintes razões:

- A aquisição por itens isolados resultaria em uma pulverização excessiva de fornecedores (potencialmente dezenas de empresas diferentes entregando produtos distintos, o que inviabilizaria o controle de recebimento, a gestão dos estoques e a fiscalização sanitária;
- O agrupamento aumenta o volume de compra, tornando a licitação atrativa para grandes atacadistas e distribuidores, permitindo que a Administração obtenha preços globais mais competitivos e reduza custos operacionais de frete e processamento de pedidos;
- O sistema de lotes evita que licitantes tenham interesse apenas em itens de maior valor agregado, deixando desertos ou fracassados os itens de menor valor econômico, garantindo assim a entrega completa do cardápio nutricional.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado para a presente contratação é de **R\$ 9.454.403,80 (Nove milhões, quatrocentos e cinquenta e quatro mil, quatrocentos e três reais e oitenta centavos)**.

A definição dos custos unitários e global baseou-se em pesquisa de mercado atualizada, realizada pelo Setor de Compras e Licitações. A metodologia adotada consistiu



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A presente contratação encontra-se plenamente alinhada ao Plano Plurianual (PPA) vigente do Município de Itatiaia, inserindo-se no Programa 018 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR.

10.2. O objetivo da despesa é garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos da Rede Municipal de Ensino, fornecendo refeições saudáveis e adequadas que contribuam para o crescimento, o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar, bem como para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

10.3. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de dotação orçamentária própria, classificada no seguinte elemento de despesa:

- 3.3.90.30 – Material de Consumo.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações contidas no Termo de Referência e seus anexos, assim como a proposta apresentada, respondendo penalmente pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. Manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato da contratação, especialmente a regularidade sanitária dos veículos.

11.3. Fornecer os gêneros alimentícios de forma condizente com o objeto solicitado, responsabilizando-se integralmente por todas as despesas de transporte, carga, descarga, seguros e tributos, garantindo a máxima qualidade nutricional e sanitária, sempre em conformidade com as especificações deste Termo de Referência e normas da ANVISA.

11.4. Dispor de frota de veículos adequada para o transporte, observando:

- Veículos fechados, limpos e livres de vetores;
- Veículos frigorificados ou isotérmicos com controle de temperatura para perecíveis;



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



- Disponibilizar carregadores (chapas) devidamente uniformizados e asseados para a descarga dos produtos no depósito.

11.5. Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros (especialmente à saúde dos alunos), decorrentes de sua culpa ou dolo durante a execução do objeto.

11.6. Respeitar rigorosamente o cronograma e os horários de entrega estabelecidos, sob pena de comprometer o preparo da merenda escolar no dia letivo.

11.7. Responsabilizar-se pela qualidade dos gêneros entregues. Caso os produtos apresentem vícios de qualidade, embalagens violadas, validade vencida ou desconformidade com as especificações, a CONTRATADA deverá efetuar a SUBSTITUIÇÃO nos seguintes prazos máximos, contados da notificação:

- 24 (vinte e quatro) horas para gêneros perecíveis;
- 48 (quarenta e oito) horas para gêneros não perecíveis.

11.8. A empresa deverá indicar um servidor operacional, fornecendo telefone e e-mail para contato imediato da CONTRATANTE, visando a resolução de ocorrências urgentes.

11.9. Comunicar a CONTRATANTE, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer motivos de força maior que impossibilitem o cumprimento do prazo de entrega, sujeitando-se à análise da justificativa pela Administração.

11.10. A CONTRATADA responderá por quaisquer acidentes de trabalho ocorridos com seus funcionários durante a entrega, eximindo a Prefeitura de qualquer responsabilidade trabalhista.

11.11. Executar o fornecimento com rigorosa observância às Boas Práticas de Manipulação e Transporte, garantindo:

- Segurança e integridade dos produtos;
- Higienização dos veículos e caixas de transporte;



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



11.12. Aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção e controle de qualidade adotados pela fiscalização, fornecendo os dados necessários à atividade fiscalizatória do Município e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

11.13. A ocorrência de irregularidades na entrega não implicará em corresponsabilidade da contratante. A CONTRATADA deverá, sem prejuízo das multas cabíveis, proceder ao ressarcimento imediato dos prejuízos causados ao erário.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A Contratante terá as seguintes obrigações:

12.1. Promover o acompanhamento e fiscalização rigorosa durante toda a execução do objeto, designando servidor(es) competente(s) e contando com o apoio técnico da equipe de Nutrição e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE).

12.2. Aplicar as penalidades por descumprimento das obrigações, garantindo o contraditório e a ampla defesa, conforme previsto neste Termo e na Lei nº 14.133/2021.

12.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo estipulado, mediante apresentação da Nota Fiscal atestada e comprovação da regularidade fiscal, desde que as obrigações contratuais tenham sido cumpridas.

12.4. Expedir as Ordens de Fornecimento com antecedência razoável, discriminando quantitativos, local de entrega e horários, possibilitando o planejamento logístico da Contratada.

12.5. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários para o fiel cumprimento das obrigações.

12.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios entregues em desacordo com as especificações sanitárias ou técnicas, notificando a Contratada para a devida substituição.

12.7. Proporcionar o acesso dos entregadores da Contratada às dependências do depósito, nos horários estabelecidos, para a descarga dos produtos.



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará sua rescisão, garantido à CONTRATADA o direito ao contraditório e à ampla defesa, sem prejuízo da imposição das seguintes sanções administrativas:

I - Advertência;

II - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, em caso de inexecução total, ou sobre o valor da parte não executada, no caso de inexecução parcial;

III - Impedimento de contratar e licitar com a Administração Pública de Itatiaia, por prazo não inferior a 3 (três) anos e não superior a 3 (três) anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

13.2. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 13.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, nos prazos previstos nos arts. 157 e 158 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

13.3. A aplicação das sanções previstas neste item não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, podendo esta proceder à retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Contratante.

13.4. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado Multa Moratória de 1% (um por cento) ao dia, calculado sobre o valor da fatura a ser entregue, por dia de atraso na entrega do objeto, a cada solicitação, limitada a 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

13.5. É admitida a reabilitação do contratado perante esta Administração Pública mediante as seguintes condições, exigidos, cumulativamente: I - reparação integral do dano causado à Administração Pública; II - pagamento da multa; III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um)



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade; IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo; V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos neste artigo. Parágrafo único. A sanção pelas infrações previstas nos incisos VIII e XII do caput do art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021 exigirá, como condição de reabilitação do contratado, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

13.6. Serão observadas para a aplicação das sanções administrativas ora fixadas as disposições previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações.

14. DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO DA ATA:

14.1. Da vigência da Ata de Registro de Preços:

A Ata de Registro de Preços terá prazo de vigência de 01 (um) ano, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade dos preços registrados, nos estritos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.2. Da vigência dos contratos decorrentes:

Os contratos decorrentes desta Ata terão vigência determinada de 12 (doze) meses devendo respeitar os quantitativos e prazos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

15. DA INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS (IRP) E PARTICIPAÇÃO DE OUTROS ÓRGÃOS

O procedimento de Intenção de Registro de Preços (IRP) foi devidamente instruído, visando permitir a participação de outros órgãos e entidades da Administração Pública na presente Ata.

Justifica-se a abertura para participação de outros órgãos considerando que os itens licitados são de consumo comum e padronizado, demandados não apenas pela Secretaria de Educação, mas também por outras pastas como Hospital e Assistência Social. E, diante disso, fica permitida a adesão de órgãos e entidades da Administração Pública.



| | |
|-----------------------------------|-------|
| Folha n° | P M I |
| PROCESSO N° 22.479/2025 | VISTO |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025



16. CONSIDERAÇÕES GERAIS

16.1. A presente contratação não se resume a uma simples aquisição de insumos, mas constitui pilar fundamental para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e para o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE/FNDE). A regularidade deste fornecimento impacta diretamente nos indicadores de aprendizagem, na redução da evasão escolar e no desenvolvimento biopsicossocial dos alunos.

16.2. Ressalta-se que a qualidade dos gêneros alimentícios é inegociável. A Contratada deverá ter plena ciência de que a fiscalização será rigorosa quanto aos padrões sanitários (ANVISA/MAPA), não sendo tolerada a entrega de produtos de qualidade inferior ou com características alteradas, sob pena de responsabilização civil e administrativa.

16.3. O sucesso da execução deste contrato depende da atuação colaborativa entre a Gestão do Contrato, a Equipe Técnica de Nutrição, os Gestores Escolares e o Conselho de Alimentação Escolar (CAE). A transparência nos processos de entrega e a agilidade na substituição de itens avariados são premissas básicas para a manutenção da parceria comercial.

16.4. Por fim, ratifica-se que este Termo de Referência foi elaborado em estrita observância à Lei Federal nº 14.133/2021, visando assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conjugando economia de recursos com a máxima eficiência técnica no fornecimento de alimentação escolar.

Itatiaia – RJ, 19 de fevereiro de 2026.

Elaborado por:

Documento assinado digitalmente



JULIANA DE OLIVEIRA MOURA ROBERTO
Data: 19/02/2026 17:25:38-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Juliana de Oliveira Moura Roberto
Matr. 44.990
Diretora Administrativa

Aprovado por:

GIZELI CARVALHO DE OLIVEIRA:0007429479
Assinado de forma digital por
GIZELI CARVALHO DE
OLIVEIRA:00074294792
Dados: 2026.02.19 17:19:45 -03'00'

Gizeli Carvalho de Oliveira
Matrícula: 4.852
Secretária Municipal de Educação

**Processo Administrativo n.º 22.479/2025
ANEXO II**

MINUTA PROPOSTA COMERCIAL

À equipe de apoio/pregoeiro,

O licitante _____ (firma/denominação, endereço da sede/filial, CNPJ), por intermédio do representante legal que esta subscreve, após ter analisado minuciosamente todo o conteúdo do Edital de Pregão Eletrônico n.º /2026 e seus anexos e ter tomado conhecimento do local e de todas as condições e obrigações para a execução do objeto, PROPÕE executar o objeto licitado sob sua integral responsabilidade pelo valor total de R\$ _____ (valor por extenso).

1. DO OBJETO:

1.1. REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VISANDO O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR, PARA O ATENDIMENTO AS NECESSIDADES DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITATIAIA/RJ PARA O ANO LETIVO DE 2026, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, conforme discriminado no **ANEXO I** que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe;

2. DO PRAZO E DA ENTREGA:

2.1.O objeto deverá ser entregue de acordo com o **ANEXO I – Termo de Referência.**

3. DA ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO OBJETO:

| <u>Lote</u> | <u>Item</u> | <u>Qtd.</u> | <u>Un.</u> | <u>Descrição</u> | <u>Marca</u> | <u>Preço Unitário Máximo Admitido (R\$)</u> | <u>Preço Total do Lote Máximo Admitido (R\$)</u> |
|---|-------------|-------------|------------|---|--------------|---|--|
| LOTE 1 - NÃO PERECÍVEL / ESTOCÁVEL | | | | | | | |
| 01 | 01 | 17.500 | Kg | Açúcar refinado , de origem vegetal, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Utilizado em preparações culinárias. De cor branca, odor neutro, sem odores estranho, sabor característico, aspectos de cristais finos, microcristalinos, alta solubilidade, secos e uniformes. Com embalagem de sacos de polietileno com capacidade de 1 (um) kg , devidamente fechados e identificados. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação, desde que | | 4,99 | 87.325,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-----|--------|--|--|-------|----------|--|
| | | | | mantidas as condições adequadas de armazenamento. | | | |
| 02 | 55 | Frasco | | Adoçante líquido à base de Stevia. Edulcorantes naturais extraídos da planta <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni, podendo conter misturas com outros edulcorantes permitidos pela ANVISA (ex.: eritritol, taumatina, sucralose), além de água purificada e conservantes autorizados. Líquidos límpidos, incolor, sem amargor acentuado. Solubilidade em líquidos frios e quentes. Embalagem: frasco plástico com dosador tipo conta-gotas ou válvula reguladora, com 100 (cem) ml. Deve conter no mínimo na rotulagem: denominação do produto, marca, CNPJ do fabricante, data de fabricação, validade, lote, tabela nutricional, ingredientes, e informação de "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Validade de no mínimo de 12 (doze) meses. | 7,53 | 414,15 | |
| 03 | 70 | Pote | | Adoçante culinário em pó , com aparência, de pó branco ou levemente amarelado, homogêneo e seco, indicado para uso em preparações quentes e frias. Edulcorantes permitidos pela ANVISA, podendo conter: Stevia, Sucralose, Aspartame, Acessulfame-K, Eritritol, Maltodextrina ou outros conforme formulação aprovada. Solubilidade total em líquidos frios e quentes. Próprio para uso culinário, podendo ser levado ao fogo (resistente a altas temperaturas). Embalagem individual com fechamento hermético (Tipo Pouch com fechamento Zip Lock), contendo 150 (cento e cinquenta) gramas. Rotulagem com denominação do produto, da marca, CNPJ do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, informações nutricionais, recomendação de uso e frase obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Validade de no mínimo de 12 (doze) meses. | 18,08 | 1.265,60 | |
| 04 | 500 | Pacote | | Ameixa seca , fruta desidratada, sem caroço, obtida a partir de frutas maduras, selecionadas e higienizadas. De cor marrom escura uniforme, característica da | 8,29 | 4.145,00 | |



| | |
|-------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|--|--|-------|-----------|--|
| | | | | desidratação natural, textura macia e consistente, sem mofo, cristais de açúcar excessivos ou partes endurecidas, sabor adocicado característico da ameixa seca, sem fermentação ou gosto amargo livre de caroços, impurezas, insetos ou partes estragadas. Composição: 100% ameixa seca desidratada e sem adição de conservantes, corantes ou açúcar. Solúvel em água para preparo culinário ou consumo direto. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 1 (um) kg em saco plástico hermeticamente fechado e resistente. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 05 | 1.420 | Pacote | Amendoim selecionado, íntegro e limpo, sem casca e pele, sem adição de sal, pronto para consumo ou preparo culinário. De cor bege clara a marrom claro, uniforme, textura firme e crocante, sem mofo, manchas escuras ou sinais de rancidez, sabor característico de amendoim, sem gosto amargo ou azedo, livre de cascas, pedras, impurezas, insetos ou grãos partidos excessivamente. Composição: 100% amendoim sem casca e sem aditivos, conservantes ou sal. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , saco plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 12,13 | 17.224,60 | |
| 06 | 1.600 | Pacote | Amido de milho puro e refinado, obtido a partir da separação da fécula do grão de milho, com textura fina e uniforme. De cor branca ou levemente amarelada, homogênea. Textura fina e pulverulenta, sem grumos ou partículas estranhas, odor neutro, sem cheiro de mofo ou fermentação, livre de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Composição: 100% amido de milho, sem aditivos, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 (quinhentos) gramas , saco ou pacote plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem | | 5,11 | 8.176,00 | |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|--------|--|---|--|-------|------------|
| | | | | deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 07 | 13.500 | Pacote | | Arroz Branco “tipo 1”, classe longo e fino, polido. Embalagem: pacote de 5 (cinco) Kg. A embalagem deverá ser em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Com data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total, com registro no Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter data de fabricação, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. | | 17,92 | 241.920,00 |
| 08 | 1.000 | Pacote | | Aveia integral , cereal integral processado em flocos. De cor bege clara, característica da aveia integral. Textura macia e consistente, própria para cozimento ou consumo direto, sabor característico de aveia, sem odor de ranço ou mofo, livre de impurezas, insetos ou partes estragadas. Composição: 100% aveia integral em flocos. Sem adição de açúcar, sal, conservantes ou aromatizantes. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , acondicionada em saco plástico próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses. | | 6,75 | 6.750,00 |
| 09 | 3.000 | Litro | | Bebida vegetal a base de amêndoas , obtida a partir da extração aquosa dos grãos ou sementes. Ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio. Sem: açúcar, glúten, lactose, soja, conservantes, corantes e aditivos químicos. Sabor suave e neutro, com bom equilíbrio para acompanhar diversas preparações. Submetida a processo térmico UHT. Produto que pode ser utilizado como alternativa ao leite de origem animal, especialmente por pessoas com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou que adotam dietas vegetarianas/veganias. Embalagem: Caixa Tetrapack de 1 (um) litro. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses. | | 13,96 | 41.880,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | |
|----|--------|--------|---|------|-----------|
| 10 | 100 | Pacote | Biscoito de arroz, SEM GLÚTEN , assado, crocante, composto por 100% arroz integral, sal, sem adição de óleos, açúcares, aromatizantes ou conservantes. De cor clara a levemente dourada, textura crocante, consistente e uniforme, sabor suave, levemente salgado, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Ingredientes 100% naturais, livre de conservantes, sem glúten, sem lactose e vegano. Validade mínima: 6 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 80 (oitenta) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 7,16 | 716,00 |
| 11 | 13.000 | Pacote | Biscoito laminado doce , leve e crocante, de formato circular uniforme com bordas lisas ou ligeiramente serrilhadas. Sabor Maria ou similar, levemente adocicado, sem odor de mofo ou ranço, sem leite ou traços, sem ovo ou traços, sem recheio, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, óleo vegetal comestível, fermento químico, sem conservantes artificiais não autorizados. Validade mínima: 6 meses, a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 360 (trezentos e sessenta) gramas , lacre inviolável, acondicionado em embalagem resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 4,44 | 57.720,00 |
| 12 | 13.000 | Pacote | Biscoito salgado , apresentação quadrado, crocante, de sabor levemente salgado, sabor cream cracker, livre de recheios, sem leite ou traços, ovo ou coberturas artificiais. De cor dourada uniforme, textura crocante, sem grumos ou queimados, sabor característico de biscoito salgado, sem odor de ranço ou mofo, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal comestível, sal, fermento químico, conservantes permitidos por legislação, sem aditivos artificiais não autorizados. Validade mínima: 6 meses, a partir da data de entrega. Pacote de 360 (trezentos e sessenta) gramas , | 3,34 | 43.420,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|--|--|--|-------|-----------|
| | | | | lacre inviolável, acondicionado em embalagem resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses. | | | |
| 13 | 2.200 | Pacote | | Cacau em pó 100% puro. Solúvel. Composição: 100% cacau em pó puro e sem adição de açúcares, gorduras ou aromatizantes. Validade mínima: 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem de 200 (duzentos) gramas , lacrada, resistente à umidade. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 18,68 | 41.096,00 |
| 14 | 1.200 | Sachê | | Canela em pó, natural. De cor marrom característica, uniforme, aroma intenso e característico de canela, livre de mofo, umidade excessiva, sujeira ou fragmentos estranhos. Produto 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Validade mínima: 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem em sachês de 100 (cem) gramas, lacrada, resistente à umidade. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 7,29 | 8.748,00 |
| 15 | 1.200 | Pacote | | Canjiquinha amarela (quirera de milho). Composição: 100% grãos de milho amarelo quebrados e degerminados, sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes. De cor amarela característica, uniforme, grãos quebrados uniformemente, sem excesso de farelo ou pó, odor e sabor característicos de milho, sem sinais de fermentação, mofo ou ranço, livre de impurezas, insetos, pedriscos, cascas ou matérias estranhas. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , lacre inviolável, acondicionada em saco plástico transparente e resistente, próprio para alimentos que deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 4,36 | 5.232,00 |
| 16 | 3.000 | Pacote | | Canjica de milho branco. Grãos de milho branco selecionados, sem adição de açúcar, sal, conservantes ou corantes. De cor branca uniforme, sem manchas ou escurecimento, grãos inteiros e uniformes, sem excesso de quebrados ou impurezas, sabor e | | 5,56 | 16.680,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|--|---|------|-----------|--|
| | | | | odor característicos de milho, sem cheiro de mofo, ranço ou fermentação, produto isento de sujeiras, insetos e matérias estranhas. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , lacre inviolável, acondicionada em embalagem plástica resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 17 | 3.500 | Pacote | Coco ralado desidratado e ralado , sem adição de açúcar ou adoçantes artificiais e corantes. Com partículas raladas uniformes, de cor branca natural. Aroma característico de coco fresco, sem odor rançoso ou fermentado. Produto livre de impurezas, cascas, insetos ou mofo. Embalagem: pacote de 100 (cem) gramas , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Prazo de validade conforme fabricante até 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 6,47 | 22.645,00 | |
| 18 | 600 | Sachê | Colorau em pó . De cor vermelho-alaranjada intensa, uniforme, textura fina e homogênea, livre de grumos ou partículas estranhas, odor característico do colorau seco, sem cheiro rançoso ou mofo, livre de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Composição: 100% sementes de urucum moída, sem aditivos químicos, conservantes ou corantes artificiais. Solúvel em água ou óleo para preparo culinário. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem em sachês de 200 (duzentos) gramas ou pote plástico resistente próprio para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 4,01 | 2.406,00 | |
| 19 | 1.000 | Pacote | Ervilha seca, partida, de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados, danificados, torrados e sujidades visíveis. Registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica transparente e resistente. Pacote de 500 (quinhentos) gramas. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 7,89 | 7.890,00 | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | |
|----|--------|---------|--|------|-----------|
| 20 | 8.640 | Unidade | <p>Extrato de tomate simples concentrado, obtido a partir da polpa de tomate fresco e concentrado e cozido parcialmente, pronto para uso culinário. De cor vermelha intensa e uniforme. Aroma característico de tomate cozido, sem cheiro de fermentação ou ranço. Sabor natural de tomate, ligeiramente ácido, sem aditivos artificiais não permitidos. Produto livre de sementes, cascas, impurezas ou sedimentos excessivos. Embalagem de lata, vidro ou sachê resistente de 340 (trezentos e quarenta) gramas, fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Pode conter sal, ácido cítrico ou antioxidantes naturais. Não contém conservantes artificiais ou corantes artificiais. Informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, peso líquido, ingredientes, origem e data de fabricação/validade. Validade de no mínimo 12 meses.</p> | 3,51 | 30.326,40 |
| 21 | 1.500 | Pacote | <p>Farinha de mandioca. De cor branca a levemente amarelada, uniforme. Aroma característico de mandioca torrada, sem cheiro de mofo ou ranço. Textura fina e uniforme, sem grumos, pedras ou impurezas. Produto livre de insetos, cascas, sujidades ou materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Composição: 100% farinha de mandioca e sem adição de sal, conservantes ou corantes artificiais. Embalagem: pacote de 1 (um) kg em sacos plásticos ou laminados, limpos e resistentes. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.</p> | 5,30 | 7.950,00 |
| 22 | 13.400 | Pacote | <p>Farinha de trigo especial, sem fermento, tipo 1, com ferro e ácido fólico. Composição: 100% farinha de trigo e sem adição de corantes artificiais ou conservantes. De cor branca ou levemente amarelada, uniforme. Aroma característico de trigo fresco, sem cheiro de mofo, ranço ou fermentação. Textura fina e uniforme, sem grumos, impurezas ou partículas estranhas. Produto livre de insetos, cascas, pedras ou materiais estranhos. Embalagem:</p> | 5,54 | 74.236,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|----------|--|--|--|------|-----------|
| | | | | pacote de 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Embalagem: sacos plásticos, laminados ou papel Kraft resistente. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, tipo da farinha, origem e data de embalagem. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. | | | |
| 23 | 9.720 | Kg | | Feijão carioca, tipo 1, variedade carioca. Deve apresentar grãos uniformes, de coloração bege com listras marrons, característicos da variedade. Aroma típico de leguminosa, sem odor de mofo ou fermentação. Textura firme, sem grãos quebrados, amassados ou deformados. Produto livre de impurezas, pedras, insetos ou materiais estranhos. Embalagem 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade mínima: 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 6,04 | 58.708,80 |
| 24 | 11.000 | Kg | | Feijão preto, tipo 1, variedade preto. Deve apresentar grãos uniformes, de coloração preta brilhante, característicos da variedade. Aroma típico de leguminosa, sem odor de mofo ou fermentação. Textura firme, sem grãos quebrados, amassados ou deformados. Produto livre de impurezas, pedras, insetos ou materiais estranhos. Embalagem de 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade mínima: 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 4,48 | 49.280,00 |
| 25 | 10.400 | Envelope | | Fermento Biológico Seco Instantâneo em pó ou grânulos finos, homogêneos, de cor bege a marrom claro, com odor característico. Embalagem: Envelope de 10 (dez) gramas , geralmente embalado a vácuo ou em atmosfera modificada para garantir a estabilidade e a viabilidade das leveduras. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | | 1,63 | 16.952,00 |
| 26 | 5.250 | Frasco | | Fermento em pó químico utilizado para preparo de bolos, pães, biscoitos e massas, promovendo o | | 3,81 | 20.002,50 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-----|------|--|--|-------|-----------|--|
| | | | | crescimento e leveza das preparações. Embalagem de 100 (cem) gramas , em material resistente e próprio para alimentos. De cor branca a levemente amarelada, textura seca e homogênea, livre de grumos, sabor neutro e odor característico suave, isento de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos e contaminantes. Sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Validade mínima de 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 27 | 100 | Lata | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (0 ao 6º mês). Produto a base de proteína isolada de soja em pó, óleos vegetais (ex: palma, canola, girassol), maltodextrina, sacarose ou carboidratos equivalentes, vitaminas e minerais adicionados conforme legislação vigente. É indicada para lactentes com intolerância à lactose, galactosemia ou com restrição ao uso de fórmulas que contenham proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Quando diluído, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata metálica hermeticamente fechada contendo 400 (quatrocentos) gramas. Com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 62,96 | 6.296,00 | |
| 28 | 180 | Lata | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (0 ao 6º mês). Utilizado na alimentação de lactentes de zero ao 6º mês, como substituto total ou parcial do leite humano, não contém proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando engrossado o produto deve ser isento de grumos e partículas | | 62,65 | 11.277,00 | |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|--|--|-------|-----------|--|
| | | | | grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 29 | 580 | Lata | | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (a partir do 6º mês). Utilizado na alimentação de lactentes a partir do 6º mês, como substituto total ou parcial do leite humano, não contém proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando engrossado o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 67,63 | 39.225,40 | |
| 30 | 2.000 | Kg | | Fubá de milho tipo mimoso , obtido pela moagem do grão de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos e fragmentos de insetos. Embalagem plástica, transparente, atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 (um) Kg . O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. | 4,79 | 9.580,00 | |
| 31 | 660 | Pacote | | Goma para tapioca. Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada e isenta de glúten. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 (quinhentos) gramas. Data de Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 7,92 | 5.227,20 | |
| 32 | 800 | Pacote | | Grão de bico de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente e resistente contendo 500 (quinhentos) gramas. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá | 9,19 | 7.352,00 | |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|--------|--|---|-------|------------|--|
| | | | | conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 33 | 45.000 | Pacote | | Leite em pó integral, instantâneo , obtido pela desidratação do leite fluido, pasteurizado, isento de aditivos que contenham lecitina de soja ou derivados de soja. Leite integral (único ingrediente), sem adição de lecitina de soja, açúcares, conservantes, aromatizantes ou corantes artificiais. Pode conter estabilizantes permitidos pela legislação vigente, desde que não derivados de soja. Apresenta-se sob a forma de pó homogêneo, de cor branca ou levemente amarelada, com sabor e odor característicos de leite, sem grumos, umidade excessiva, resíduos ou impureza, com teor de sódio de até 150 mg por porção do produto. Embalagem: pacote de 400 (quatrocentos) gramas e seguro para alimentos. Rótulo obrigatório: denominação do produto ("Leite em pó integral – sem lecitina de soja"), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, declaração de ausência de soja/lecitina de soja. Mínimo de 12 (doze) meses de validade a contar da data de entrega ao órgão contratante. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 17,40 | 783.000,00 | |
| 34 | 400 | Pacote | | Leite em pó, tipo integral, instantâneo, SEM LACTOSE , sem glúten. Embalagem: pacote contendo 300 (trezentos) gramas. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C, D, E, ferro e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 22,23 | 8.892,00 | |
| 35 | 1.200 | Pacote | | Lentilha. Semente de lentilha, seca, limpa. Deve apresentar grãos uniformes, inteiros e sem deformações significativas. Cor típica da variedade, que pode ser marrom, verde ou vermelha, sem manchas escuras ou mofo. Sem odor estranho ou sinais de fermentação. Produto livre de sujidades, pedras, insetos ou outros materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo a conservação do produto. Embalagem: Pacote de 500 (quinhentos) gramas , em saco plástico ou papel laminado resistente e limpo, protegido da | 11,99 | 14.388,00 | |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|--------|--|---|------|--|-----------|
| | | | | umidade. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Validade prazo de 180 dias a partir da data de entrega. | | | |
| 36 | 1.320 | Pacote | | Louro em folha desidratado. Deve apresentar folhas inteiras, limpas ou verde-acinzentada (secas), sem manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Aroma característico do louro. Livre de sujidades, insetos, fungos ou materiais estranhos. Folhas inteiras ou parcialmente quebradas, sem cascas ou galhos grandes. Seco e acondicionado em pacotes herméticos, protegidos da umidade. Embalado em pacotes plásticos ou de papel kraft de 100 (cem) gramas , limpos e resistentes. Identificação obrigatória: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Com validade de até 12 meses. | 2,26 | | 2.983,20 |
| 37 | 720 | Pacote | | Macarrão com ovos, formato conchinha. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Cor amarela, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 3,72 | | 2.678,40 |
| 38 | 12.000 | Pacote | | Macarrão com ovos, formato parafuso. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Cor amarela, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 4,78 | | 57.360,00 |
| 39 | 80 | Pacote | | Macarrão de ARROZ, formato PENNE , embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto | 5,44 | | 435,20 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|--------|---|---|------|-----------|--|
| | | | | até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados, sem adição de glúten, sem traços de ovos e glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote contendo 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 40 | 2.880 | Pote | Margarina cremosa, com sal. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A. Embalagem: Pote com 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter uma película lacrando o produto, além da tampa. | | 6,31 | 18.172,80 | |
| 41 | 2.200 | Pacote | Milho de pipoca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo Premium. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, pacote contendo 500 (quinhentos) gramas. Instruções contidas na rotulagem: informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega. | | 4,86 | 10.692,00 | |
| 42 | 10.600 | Frasco | Óleo de soja refinado , obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos, embalagem com data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem frasco de 900 ml. | | 7,88 | 83.528,00 | |
| 43 | 1.200 | Pacote | Orégano seco. Deve apresentar: folhas ou fragmentos de folhas de coloração verde acinzentada, sem mofo, manchas escuras ou sinais de | | 4,26 | 5.112,00 | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|--|---|--|-------|-----------|
| | | | | deterioração. Aroma característico do orégano seco, intenso e agradável. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou materiais estranhos. Embalagem: pacotes de 100 (cem) gramas. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem e com validade de até 12 meses. | | | |
| 44 | 1.200 | Pacote | | Pó de café , torrado e moído, obtido a partir de grãos de Coffea arabica, adequado para preparo de bebida quente. De cor marrom escura uniforme. Aroma característico de café torrado, sem odor de mofo ou ranço. Sabor típico de café, levemente amargo, sem sabores estranhos ou químicos. Produto livre de impurezas, grãos inteiros, pedras ou partículas estranhas. Embalagem a vácuo, íntegra e resistente, garantindo conservação do aroma e sabor por todo o prazo de validade. Composição: 100% café torrado e moído e sem adição de açúcares, conservantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem: Pacote de 500 (quinhentos) gramas à vácuo de papel laminado ou alumínio, hermeticamente selado. Identificação obrigatória: nome do produto, peso líquido, origem, data de torra e validade. Normas técnicas laudo de classificação de café feito pela ABIC. | | 29,92 | 35.904,00 |
| 45 | 650 | Pacote | | Polvilho Doce de boa qualidade. Ingredientes: Polvilho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 (um) Kg. | | 6,63 | 4.309,50 |
| 46 | 2.800 | Kg | | Sal de Cozinha refinado – Tipo Iodado, com cristais finos, secos, brancos, soltos e uniformes. Isento de materiais estranhos ou sujidades. Isento também de odores ou sabores que diferem do sabor natural. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e impermeável, que garanta total proteção contra umidade, oxidação e contaminação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 (um) kg. | | 1,61 | 4.508,00 |
| 47 | 500 | Pacote | | Tempero culinário. Mistura de alho desidratado e sal refinado, | | 7,98 | 3.990,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|---|---|-------|-----------|--|
| | | | | preparada industrialmente, pronta para uso culinário em preparações alimentares. De aroma característico de alho, sem odor rançoso. Cor uniforme, típica da mistura. Produto livre de impurezas, insetos, umidade excessiva ou materiais estranhos. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Não contém aditivos, conservantes artificiais ou corantes. Embalagem: frasco ou pote hermético, limpo e resistente. Identificação obrigatória: nome do produto, peso líquido, composição, origem e data de fabricação/validade. Prazo de validade de até 12 meses. | | | |
| 48 | 750 | Pacote | Trigo para kibe. Composição de 100% trigo para kibe e sem adição de conservantes, corantes ou produtos químicos. Deve apresentar: grãos inteiros ou parcialmente quebrados, uniformes e sem impurezas. Cor bege clara, sem manchas escuras ou sinais de mofo. Odor característico de trigo cozido, sem cheiro rançoso ou fermentado. Produto livre de sujidades, pedras, insetos ou outros materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade conforme fabricante, até 12 meses. Embalagem: pacote contendo 500 (quinhentos) gramas. | | 5,88 | 4.410,00 | |
| 49 | 2.000 | Pacote | Uva passa branca desidratada, limpa, sem semente, íntegra e com sabor adocicado natural. Deverá apresentar grãos inteiros, uniformes e sem manchas escuras, em adição de conservantes, corantes ou açúcares. Cor típica da uva branca desidratada, amarelada ou dourada clara. Textura macia, sem sinais de ressecamento excessivo ou endurecimento. Sabor adocicado natural, sem sabor fermentado ou rançoso. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou outros materiais estranhos. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas, fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 15,47 | 30.940,00 | |



| | |
|-------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | |
|--|-------|--------|---|------|----------|
| 50 | 1.200 | Frasco | Vinagre tinto obtido a partir da fermentação acética de vinho tinto, com teor acético compatível com uso culinário. De cor característica avermelhada ou roxa, uniforme, aroma típico de vinagre, sem odor de mofo ou fermentação estranha. Sabor ácido, característico do vinagre tinto, sem sabores residuais indesejados. Produto livre de partículas estranhas, sedimentos excessivos ou impureza. Identificação obrigatória: nome do produto, volume líquido, teor acético, origem e data de fabricação/validade. Prazo de validade conforme fabricante de 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem em frasco de 750 ml. | 4,50 | 5.400,00 |
| VALOR TOTAL LOTE 01: R\$ 2.028.769,75 (dois milhões, vinte e oito mil, setecentos e sessenta e nove reais e setenta e cinco centavos) | | | | | |

| LOTE 02 - HORTIFRUTI | | | | | | | |
|----------------------|------|-------|-------|---|-------|----------------------|-------------------|
| LOTE | ITEM | QUANT | UNID. | DESCRIÇÃO | Marca | Valor unitário (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
| | 01 | 6.000 | Kg | Alho descascado , de primeira qualidade, nacional, fresco, de bulbos saudáveis e limpos, destinado ao preparo de alimentos. Com coloração natural ou branca, sem manchas escuras, dentes íntegros, firmes, isentos de casca, sem brotos e sem sinais de deterioração, firme ao toque, sem umidade excessiva, ausência de líquidos livres no interior das embalagens, já acondicionados em embalagens plásticas transparentes, higienizadas e seladas. Embalagens de 1 (um) kg. Deve conter na rotulagem: nome do produto, peso líquido, data de embalagem, validade, identificação do produtor/fornecedor e CNPJ. Validade de no mínimo de 15 dias a contar da data de entrega. O produto deve ser mantido refrigerado até o momento da entrega. O transporte deve ocorrer em veículos refrigerados e higienizados, de modo a preservar a integridade e qualidade do produto. A embalagem | | 31,52 | 189.120,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|--|----|--------|----|--|--|-------|------------|
| | | | | deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| | 02 | 7.200 | Kg | Fruta in natura, tipo ABACATE. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação, sabor e odor característico da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 10,82 | 77.904,00 |
| | 03 | 16.800 | Kg | Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie HAVAIANO. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 8,75 | 147.000,00 |
| | 04 | 56.900 | Kg | Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA. Deve apresentar casca de cor amarela, podendo conter pequenas pintas marrons indicativas de maturação. Polpa firme, doce e de coloração amarelada. Sabor e aroma típicos da banana em processo de amadurecimento. Frutos inteiros, limpos, sem cortes, rachaduras, podridões, amassados ou manchas escuras excessivas. Livre de insetos, fungos, sujidades e umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 6,46 | 367.574,00 |
| | 05 | 8.640 | Kg | Fruta in natura, tipo GOIABA, espécie VERMELHA. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento | | 11,33 | 97.891,20 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|----|--|---|--|-------|------------|
| | | | | ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| 06 | 39.900 | Kg | | Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PÊRA. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 4,99 | 199.101,00 |
| 07 | 3.168 | Kg | | Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 4,32 | 13.685,76 |
| 08 | 36.288 | Kg | | Fruta in natura, tipo MAÇA, espécie GOLD NACIONAL - (ESPÉCIE GALA - CLASSIFICAÇÃO 180). Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 12,87 | 467.026,56 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | |
|----|--------|----|---|------|------------|
| 09 | 17.400 | Kg | Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie FORMOSA. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | 7,89 | 137.286,00 |
| 10 | 16.875 | Kg | Fruta in natura, tipo MANGA, espécie PALMER de 1ª qualidade, aspecto globosa. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | 7,71 | 130.106,25 |
| 11 | 4.000 | Kg | Fruta in natura, tipo MARACUJA. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | 9,15 | 36.600,00 |
| 12 | 24.840 | Kg | Fruta in natura, tipo MELANCIA, espécie redonda. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre | 3,41 | 84.704,40 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|----|--|---|--|-------|-----------|
| | | | | de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| 13 | 4.500 | Kg | | Fruta in natura, tipo MORANGO. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 12,29 | 55.305,00 |
| 14 | 5.000 | Kg | | Fruta in natura, tipo PÊRA, espécie Willians. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 14,99 | 74.950,00 |
| 15 | 7.000 | Kg | | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie Cravo. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | 11,86 | 83.020,00 |
| 16 | 12.000 | Kg | | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie Ponkan. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato | | 3,95 | 47.400,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|----|--|--|--|------|-----------|
| | | | | característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| 17 | 6.480 | Kg | | Legume in natura, tipo ABÓBORA MADURA, espécie COMUM. Legumes frescos, inteiros e limpos. Cor, formato e tamanho característicos de cada espécie, textura firme e boa aparência, livres de murchamento, cortes, rachaduras, ferimentos ou manchas escuras. Odor característico e natural, sem cheiros estranhos. Isentos de sujidades, insetos, fungos, resíduos de defensivos agrícolas ou umidade excessiva. Produto não murcho, não brotado e não deteriorado. | | 4,77 | 30.909,60 |
| 18 | 3.680 | Kg | | Legume in natura, tipo ABOBRINHA VERDE, espécie PAULISTA. Legumes frescos, inteiros e limpos. Cor, formato e tamanho característicos de cada espécie, textura firme e boa aparência, livres de murchamento, cortes, rachaduras, ferimentos ou manchas escuras. Odor característico e natural, sem cheiros estranhos. Isentos de sujidades, insetos, fungos, resíduos de defensivos agrícolas ou umidade excessiva. Produto não murcho, não brotado e não deteriorado. | | 6,23 | 22.926,40 |
| 19 | 9.600 | Kg | | Legume in natura, tipo AIPIM, apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande. Raiz inteira, fresca e madura, proveniente de plantas sadias. Deve apresentar: casca externa marrom clara a marrom escura, íntegra e sem rachaduras profundas, polpa interna branca ou levemente amarelada, firme e sem manchas escuras. Odor e sabor característicos, sem cheiro de fermentação, mofo ou ranço. Livre de sujidades, fungos, insetos e umidade excessiva. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | 4,34 | 41.664,00 |
| 20 | 8.100 | Kg | | Legume in natura, tipo BATATA, espécie DOCE. Tamanho regular de 1ª qualidade, raiz fresca, íntegra, proveniente de plantas sadias. Com casca íntegra, de coloração roxa, rosada, polpa firme, sem manchas, | | 4,26 | 34.506,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|----|--|---|--|------|------------|
| | | | | brotações, rachaduras ou deterioração. Odor e sabor característicos, sem cheiro de fermentação ou mofo. Textura consistente, não murcha e livre de sujidades, insetos e umidade excessiva. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | | |
| 21 | 33.000 | Kg | | Legume in natura, tipo BATATA, espécie INGLESA. Tubérculo fresco, íntegro, proveniente de plantas saudáveis. Com casca lisa e íntegra, de coloração amarela ou clara (conforme variedade), polpa firme e uniforme, sem manchas escuras, brotações ou rachaduras. Sabor e odor característicos, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Livre de sujidades, umidade excessiva, fungos, insetos e corpos estranhos. Textura consistente e aparência fresca, não murcha nem amolecida. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | 5,51 | 181.830,00 |
| 22 | 6.000 | Kg | | Legume in natura, tipo BETERRABA. Raiz fresca, inteira, limpa, proveniente de plantas saudáveis. Formato arredondado a levemente alongado, com casca lisa e íntegra. Cor externa roxa intensa e polpa interna vermelho-escura uniforme. Textura firme e crocante, sem sinais de murchamento ou amolecimento. Sabor e odor característicos da beterraba fresca. Livre de sujidades, insetos, fungos, rachaduras, brotações e umidade excessiva. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | 4,03 | 24.180,00 |
| 23 | 10.260 | Kg | | Legume in natura, tipo CEBOLA. Bulbo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas saudáveis. Deve apresentar: formato arredondado ou levemente alongado, com camadas firmes e casca externa seca, íntegra e sem sinais de apodrecimento. Polpa interna branca ou levemente amarelada, crocante e sem manchas escuras. Sabor e aroma característicos da cebola fresca, sem odores estranhos. Livre de sujidades, insetos, brotações, rachaduras, fungos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e sem sinais de germinação. | | 5,30 | 54.378,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | |
|----|--------|----|---|------|-----------|
| 24 | 13.200 | Kg | Legume in natura, tipo CENOURA. Raiz fresca, íntegra, limpa, proveniente de plantas sadias. De formato alongado e uniforme, com ponta inteira e sem deformações significativas. Cor externa laranja intensa e polpa interna firme e crocante, sem manchas, rachaduras ou brotações. Sabor e odor característicos da cenoura fresca, sem sinais de fermentação ou mofo. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou umidade excessiva. Textura firme, não murcho, sem sinais de deterioração. | 4,34 | 57.288,00 |
| 25 | 6.250 | Kg | Legume in natura, tipo CHUCHU. Fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato cônico ou piriforme, com superfície lisa e íntegra, casca verde clara, firme, sem manchas, cortes ou partes amolecidas. Polpa branca ou esbranquiçada, firme e crocante, sem sinais de deterioração. Sabor neutro e característico do chuchu fresco. Livre de sujidades, insetos, rachaduras, mofo ou brotações. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | 4,86 | 30.375,00 |
| 26 | 6.480 | Kg | Legume in natura, tipo INHAME. Tubérculo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato alongado ou arredondado, com casca íntegra, firme e sem rachaduras profundas. Polpa interna branca ou creme, consistente, sem manchas escuras ou sinais de podridão. Sabor característico do inhame fresco, sem odor estranho. Livre de sujidades, fungos, brotações, insetos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e não brotado. | 4,60 | 29.808,00 |
| 27 | 3.600 | Kg | Legume in natura, tipo MANDIOQUINHA SALSA. Tubérculo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato alongado e cilíndrico, com casca fina, íntegra e sem rachaduras profundas. Polpa interna creme ou amarelada, firme e homogênea, sem manchas escuras, brotações ou podridão. Sabor adocicado e característico da mandioquinha-salsa fresca. Livre de sujidades, insetos, fungos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e não brotado. | 8,39 | 30.204,00 |



Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | |
|--|--------|----|--|------|-----------|
| 28 | 1.440 | Kg | Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie VERDE. Fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato uniforme, ligeiramente quadrado ou retangular, com casca lisa e firme. Cor verde intensa, uniforme, sem manchas escuras, rachaduras ou áreas amolecidas. Polpa interna consistente, carnuda e sem sinais de deterioração. Sabor característico do pimentão verde fresco, sem odor estranho. Produto livre de sujidades, insetos, fungos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | 6,33 | 9.115,20 |
| 29 | 21.600 | Kg | Legume in natura, tipo TOMATE, tipo DÉBORA. Fruto fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato alongado ou cônico, característico da variedade Débora. Casca firme e lisa, de cor vermelha uniforme, sem manchas, rachaduras, amassados ou partes moles. Polpa interna firme, suculenta e consistente, com sementes desenvolvidas. Sabor típico do tomate fresco, levemente adocicado e ácido, sem odor estranho. Produto livre de sujidades, fungos, insetos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | 4,22 | 91.152,00 |
| 30 | 800 | Kg | Legume in natura, tipo VAGEM, espécie macarrão. Fresca, íntegra, limpa, proveniente de plantas sadias. Deve apresentar vagens firmes, inteiras e de cor verde vibrante, sem manchas amareladas, murchas ou sinais de podridão. Tamanho uniforme, finas ou médias. Textura crocante, sem fibras endurecidas. Produto livre de sujidades, insetos, fungos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | 5,53 | 4.424,00 |
| 31 | 3.200 | Kg | Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie COMUM. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto livre de sujidades, fungos, insetos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | 2,66 | 8.512,00 |
| VALOR TOTAL LOTE 02: R\$ 2.859.946,37 (dois milhões, oitocentos e cinquenta e nove mil, novecentos e quarenta e seis reais e trinta e sete centavos). | | | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

LOTE 03 - PERECÍVEIS

| LOTE | ITEM | QUANT. TOTAL | UNIDADE | DESCRIÇÃO | Marca | Valor unitário (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|------|------|--------------|---------|--|-------|----------------------|-------------------|
| 03 | 01 | 21.888 | Lata | ATUM sólido em conserva (em óleo vegetal). Atum proveniente de peixes de espécies adequadas para consumo, processado e enlatado em óleo vegetal refinado. Cortes sólidos e consistentes da carne do peixe, sem desmanchar em excesso. Cor rosa claro a rosado, característica da carne de atum cozida. Textura firme, sem odor desagradável ou alteração de cor. Livre de espinhas, pele em excesso, fragmentos estranhos ou sinais de deterioração. Composição: 100% atum sólido. Óleo vegetal refinado (soja, girassol ou similar), sal e condimentos. Validade mínima: 36 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: Lata de 170 (cento e setenta) gramas drenado . A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 9,86 | R\$ 215.815,68 |
| | 02 | 26.000 | Pacote | Carne BOVINA de PATINHO, cortada em CUBOS uniformes, congelada. Cor vermelho vivo, uniforme, textura firme e macia, sem odor desagradável, livre de ossos, cartilagens, peles, tecidos conectivos excessivos ou impurezas. Composição: 100% carne bovina (patinho), percentual de gordura visível: máximo de 15%. Sem adição de conservantes, corantes ou temperos. Corte em cubos de aproximadamente 2 a 3 cm (uniforme). Validade de até 12 meses após o envase. Embalagem: Pacote de 2 (dois) kg , acondicionado em embalagem própria para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | 86,65 | R\$ 2.252.900,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | |
|--|----|--------|----|--|-------|----------------|
| | 03 | 30.000 | Kg | <p>Carne de FRANGO, COXA E SOBRECOXA congeladas, provenientes de frangos saudáveis e abatidos conforme normas sanitárias, limpas e sem sinais de deterioração. De cor rosada uniforme, característica de frango fresco ou congelado. Sem tempero, textura firme e consistente, sem partes amolecidas ou descoloridas. Odor característico de frango fresco, sem cheiro desagradável. Livre de penas, sangue coagulado, ossos quebrados, vísceras ou impurezas visíveis. Composição: 100% coxa e sobrecoxa de frango, sem aditivos, corantes ou conservantes. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem ou bandeja selada de 1 (um) kg, acondicionada em saco plástico próprio para alimentos, lacre inviolável e refrigerada atender às boas práticas de produção e armazenamento de frango, com carimbo e inspecionada conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | 13,19 | R\$ 395.700,00 |
|--|----|--------|----|--|-------|----------------|



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | | | |
|--|----|--------|------|--|--|-------|----------------|
| | 04 | 30.710 | Kg | <p>Carne de FRANGO, PEITO DE FRANGO congelado, proveniente de frangos saudáveis e abatidos conforme normas sanitárias, limpo, sem pele, ossos ou vísceras. De cor rosada uniforme, característica de frango fresco ou congelado, textura firme e consistente, sem partes amolecidas ou descoloridas, odor característico de frango fresco, sem cheiro desagradável, livre de penas, sangue coagulado, nervos ou impurezas visíveis. Composição: 100% peito de frango, sem aditivos, corantes ou conservantes, exceto se especificado no edital, produto integral, magro, adequado para preparo de refeições balanceadas. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem: saco plástico individual resistente próprio para alimentos de 1 (um) kg, lacre inviolável. Condições de Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem, com carimbo e inspecionada conforme legislação vigente, com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | | 18,60 | R\$571.206,00 |
| | 05 | 6.270 | Peça | <p>Carne SUÍNA, COPA LOMBO DESOSSADO, proveniente de suíno saudável e abatido conforme normas sanitárias, limpa e pronta para consumo ou preparo culinário. De cor vermelho-rosada uniforme, com gordura entremeada característica da copa lombo, textura firme e levemente fibrosa, sem sinais de descoloração ou deterioração, odor típico de carne suína fresca ou curada, sem cheiro forte ou rançoso, livre de ossos, cartilagens, vísceras ou impurezas visíveis. Composição: 100% carne suína (copa lombo), sal e conservantes permitidos por legislação. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem primária: saco plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem plástica à vácuo, peça de 2 (dois) kg, com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | | 56,80 | R\$ 356.136,00 |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | |
|----|-------|--------|--|--------|------------|
| 06 | 2.000 | Pacote | <p>FÍGADO bovino fresco, íntegro, limpo e sem sinais de deterioração, proveniente de animais sadios e abatidos e inspecionados conforme normas sanitárias. De cor vermelho-escura característica do fígado fresco. Textura firme e homogênea, sem manchas esbranquiçadas ou esverdeadas. Odor característico de fígado fresco, sem cheiro forte ou rançoso. Livre de veias grandes, vesículas, membranas, bile ou impurezas visíveis. Composição: 100% fígado bovino fresco, sem aditivos, conservantes ou corantes. Validade Congelado: até 6 meses. Embalagem: pacote contendo 5 (cinco) kg e com carimbo e registro de inspeção Federal ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | 63,97 | 127.940,00 |
| 07 | 3.000 | Pacote | <p>PEIXE CAÇÃO, branco. Peixe marinho, espécie cação congelado. Deve apresentar carne branca, firme e com textura uniforme, sem sinais de descoloração, manchas escuras ou liquefação. Aroma característico de peixe fresco, sem odor forte de amônia ou mofo. Ausência de espinhas grandes, pele e/ou resíduos de sangue, principalmente em postas. Produto livre de gelo excessivo, impurezas ou contaminação cruzada. Embalagem: Pacote contendo 5 (cinco) kg, sacos plásticos resistentes ou bandejas laminadas, lacradas e identificadas, fechadas, íntegras e resistentes, garantindo conservação durante transporte e armazenamento. Composição: 100% peixe cação. Sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Pode conter pequenas quantidades de gelo ou água para preservação, desde que indicado na rotulagem. Produto livre de contaminantes químicos ou biológicos acima dos limites permitidos pela ANVISA e MAPA. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | 130,05 | 390.150,00 |



| | |
|-------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

| | | | | | |
|--|--------|-------|---|-------|------------|
| 08 | 24.000 | Dúzia | OVOS. Produto fresco de ave galinácea, (peso unitário mínimo: 55g) casca lisa, novos, íntegro, sem manchas ou sujidades, não trincados, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial (SIM – Serviço de Inspeção Municipal, SIE – Serviço de Inspeção Estadual ou SIF – Serviço de Inspeção Federal), devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº05 de 05/07/91- CIPOA/MA. Rótulo deverá conter informações legais da beneficiadora (incluindo registros sanitários), as indicações da origem do fornecedor (agricultor familiar ou associação ou cooperativa) do insumo, como nome, CNPJ ou CPF, endereço, etc., conforme recomendado pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD) e o selo da SENAF. Em opção, poderão ser entregues ovos de cor sem alteração de preço. Validade mínima na data de entrega, de até 30 dias. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | 10,66 | 255.840,00 |
| VALOR TOTAL LOTE 03: R\$ 4.565.687,68 (quatro milhões, quinhentos e sessenta e cinco mil, seiscentos e oitenta e sete reais e sessenta e oito centavos) | | | | | |

VALOR TOTAL: R\$ 9.454.403,80 (nove milhões, quatrocentos e cinquenta e quatro mil, quatrocentos e três reais e oitenta centavos).

Observações:

- Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descrito no site da BNC e as especificações constantes deste Termo, prevalecerão as últimas.
- As marcas eventualmente citadas neste anexo deverão ser consideradas apenas como parâmetro. Devendo os licitantes apresentar as marcas dos itens que se propõem a entregar, observadas as exigências mínimas constantes do presente anexo.
- A existência de preços registrados não obriga a contratante à(s) aquisição(s) que deles poderão advir, as quais somente serão efetivadas mediante a emissão de Ordem(s) de Fornecimento(s) respectiva(s).
- O objeto deverá ser entregue de forma parcelada, conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação;
 - Hortifruti/Perecíveis** – entrega semanal (segunda-feira). Horário – Manhã de 8h às 11h ou tarde de 13h30min às 15h30min.

| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 22.479/2025 | |

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

- **Gêneros não perecíveis** – entrega semanal (segunda-feira). Horário - Manhã de 8h às 11h e a Tarde de 13h30min às 16h.
- e. O fornecedor deverá proceder à entrega na sede da Secretaria Municipal de Educação de Itatiaia, situada à rua São José, nº 210 – Centro, Itatiaia/RJ, no período informado no item “d”, com a devida ciência do responsável da Secretaria Municipal de Educação;
- f. O prazo de entrega dos materiais será de 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho / Autorização de Fornecimento pela Contratada;
- g. As entregas deverão ser realizadas conforme especificação do Termo de Referência;
- h. A validade da proposta será de 60 (sessenta), contados a partir da data da sessão pública do Pregão;
- i. O preço proposto contempla todas as despesas que o compõem, tais como de embalagem, frete, bem como todos os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.).

(Local e data)

(Nome/assinatura do representante Legal)

**Processo Administrativo n.º 22.479/2025
ANEXO III**

**CARTA DE CREDENCIAMENTO
PREGÃO ELETRÔNICO N.º ___/2026**

Pelo presente, credenciamos o(a) Sr.(a) _____, portador (a) da Cédula de Identidade _____, podendo praticar todos os atos inerentes ao referido procedimento, no que diz respeito aos interesses da representada.

(Local e data)

(Nome completo e assinatura do (s) representante (s)
legal da empresa)

**Processo Administrativo n.º 22.479/2025
ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO CONSOLIDADA
PREGÃO ELETRÔNICO N.º ___/2026**

Nome completo do representante legal: _____ RG nº: _____ CPF nº: _____,
licitante _____ (nome empresarial), CNPJ: _____ interessado em participar do Pregão Eletrônico
n.º ___/2026, sob as penas da lei firmo o seguinte:

1 - DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E QUE NÃO POSSUI EM SEU QUADRO FUNCIONAL SERVIDOR PÚBLICO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATIAIA

DECLARA que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no instrumento convocatório e legislação vigente e que:

- a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal;
- b) não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação do item 3 deste Edital;
- c) cumpre as normas relativas à saúde e segurança do trabalho;
- d) atenderá, na data da contratação, ao disposto no artigo 5º - C e se compromete a não disponibilizar empregado que incorra na vedação prevista no artigo 5º - D, ambos da Lei Federal nº 6.019/1974, com redação dada pela Lei Federal nº 13.467/2017.
- e) Atesto que a Empresa Licitante não possui em seu quadro societário servidor público da Prefeitura Municipal de Itatiaia/RJ.
- f) Atesto que a Empresa Licitante não possui em seu quadro funcional servidor público da Prefeitura Municipal de Itatiaia/RJ.
- g) Atesto, sob as penalidades cabíveis, que não possuímos em nosso quadro societário e nem participam dos nossos quadros funcionais, profissional que tenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

2 - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

DECLARO, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;
- e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

DECLARO, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013, tais como:

I – Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – Comprovadamente, financiar custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – Comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – No tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

3 - DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS

DECLARO o devido cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme previsto no inciso IV do artigo 63 da Lei Federal nº 14.133/2021

4 - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

DECLARO que não se encontra em processo de Falência, recuperação judicial ou extrajudicial, e que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

5 - DECLARAÇÃO QUE A PROPOSTA ECONÔMICA COMPREENDE A INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

DECLARO, sob pena de desclassificação, que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes.

Processo Administrativo n.º 22.479/2025

ANEXO V

**DECLARAÇÃO ASSINADA POR PROFISSIONAL HABILITADO DA ÁREA CONTÁBIL
QUE ATESTE O ATENDIMENTO, PELO LICITANTE, DOS ÍNDICES ECONÔMICOS
PREVISTOS NESTE EDITAL**

Nome completo: _____ RG nº: _____ CPF
nº: _____ CRC nº _____ DECLARO, sob as penas da Lei, que o
licitante _____ (nome empresarial), interessado em participar do
Pregão Eletrônico nº ____/2026, atende os índices econômicos previstos neste edital.

(Local e data).

(Nome/assinatura profissional da área contábil)

CRC Nº

OBS: Esta declaração poderá ser substituída pelos índices econômicos do balanço patrimonial, devidamente assinados pelo Contador.

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(A licitante deverá apresentar, em impresso próprio, declaração devidamente datada e assinada).

Ref.: Pregão Eletrônico n.º ____/2026

_____ (razão social da empresa), com sede na _____ (endereço), inscrita no CNPJ n.º _____, vem, por intermédio de seu (sua) representante legal, o (a) Sr. (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **declarar**, sob as penas da Lei, que é _____ (Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º, do art. 3º, da Lei Complementar n.º 123/2006, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45, da mencionada Lei.

(Data)

(Representante Legal)

Obs.: a licitante deverá apresentar, em impresso próprio, declaração devidamente datada e assinada.

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL DO MUNICÍPIO DE ITATIAIA RJ

PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CNPJ:

TELEFONE:

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade _____ nº _____ / 2026, instaurado pela Superintendência de Licitações e Contratos, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas do meio ambiente. Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação. Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo II da Instrução Normativa nº31, de 03 de dezembro de 2009, IBAMA. Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente.

_____, _____ de _____ de 2026.

NOME:

RG/CPF:

CARGO:

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

ANEXO VIII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º /2026

PREGÃO ELETRÔNICO N.º /2026

O Município de Itatiaia, Pessoa Jurídica de Direito Interno Público, inscrito no CNPJ - MF 31.846.892/0001-70, situado à Praça Mariana Rocha Leão, n.º 20, Centro, Itatiaia/RJ, representado pelo Secretário Municipal de _____, Sr. _____, nacionalidade _____, estado civil _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, RG n.º _____ – _____ residente e domiciliado _____, denominado simplesmente Contratante de um lado, e do outro, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, com sede em _____ (endereço), na pessoa de seu (sua) representante legal, Sr. (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade n.º _____, inscrito (a) no CPF sob o n.º _____, na qualidade de Contratada, celebram este instrumento conforme **Processo Administrativo nº 22.479/2025**, e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar a presente Ata de Registro de Preços, decorrente do Pregão Eletrônico n.º ____/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto do presente instrumento **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE UNIFORMES ESCOLARES, VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE ITATIAIA/RJ PARA O ANO LETIVO DE 2026, PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, conforme itens a seguir:

| <u>Lote</u> | <u>Item</u> | <u>Qtd.</u> | <u>Un.</u> | <u>Descrição</u> | <u>Marca</u> | <u>Preço Unitário Máximo Admitido (R\$)</u> | <u>Preço Total do Lote Máximo Admitido (R\$)</u> |
|-------------|-------------|-------------|------------|--|--------------|---|--|
| 01 | 01 | 17.500 | Kg | Açúcar refinado , de origem vegetal, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Utilizado em preparações culinárias. De cor branca, odor neutro, sem odores estranho, sabor característico, aspectos de cristais finos, microcristalinos, alta solubilidade, secos e uniformes. Com embalagem de sacos de polietileno com capacidade de 1 (um) kg , devidamente fechados e identificados. A embalagem deverá conter número do lote, data de | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|-----|--------|--|--|--|--|
| | | | validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 24 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições adequadas de armazenamento. | | | |
| 02 | 55 | Frasco | Adoçante líquido à base de Stevia. Edulcorantes naturais extraídos da planta SteviarebaudianaBertoni, podendo conter misturas com outros edulcorantes permitidos pela ANVISA (ex.: eritritol, taumatina, sucralose), além de água purificada e conservantes autorizados. Líquidos límpidos, incolor, sem amargor acentuado. Solubilidade em líquidos frios e quentes. Embalagem: frasco plástico com dosador tipo conta-gotas ou válvula reguladora, com 100 (cem) ml. Deve conter no mínimo na rotulagem: denominação do produto, marca, CNPJ do fabricante, data de fabricação, validade, lote, tabela nutricional, ingredientes, e informação de "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Validade de no mínimo de 12 (doze) meses. | | | |
| 03 | 70 | Pote | Adoçante culinário em pó, com aparência, de pó branco ou levemente amarelado, homogêneo e seco, indicado para uso em preparações quentes e frias. Edulcorantes permitidos pela ANVISA, podendo conter: Stevia, Sucralose, Aspartame, Acessulfame-K, Eritritol, Maltodextrina ou outros conforme formulação aprovada. Solubilidade total em líquidos frios e quentes. Próprio para uso culinário, podendo ser levado ao fogo (resistente a altas temperaturas). Embalagem individual com fechamento hermético (Tipo Pouch com fechamento Zip Lock), contendo 150 (cento e cinquenta) gramas. Rotulagem com denominação do produto, da marca, CNPJ do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, informações nutricionais, recomendação de uso e frase obrigatória "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Validade de no mínimo de 12 (doze) meses. | | | |
| 04 | 500 | Pacote | Ameixa seca, fruta desidratada, sem caroço, obtida a partir de frutas maduras, selecionadas e higienizadas. De cor marrom escura uniforme, característica da desidratação natural, textura macia e consistente, sem mofo, cristais de açúcar excessivos ou partes endurecidas, sabor adocicado característico da ameixa seca, | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|--------|--------|--|--|--|--|
| | | | sem fermentação ou gosto amargo livre de caroços, impurezas, insetos ou partes estragadas. Composição: 100% ameixa seca desidratada e sem adição de conservantes, corantes ou açúcar. Solúvel em água para preparo culinário ou consumo direto. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 1 (um) kg em saco plástico hermeticamente fechado e resistente. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 05 | 1.420 | Pacote | Amendoim selecionado, íntegro e limpo, sem casca e pele, sem adição de sal, pronto para consumo ou preparo culinário. De cor bege clara a marrom claro, uniforme, textura firme e crocante, sem mofo, manchas escuras ou sinais de rancidez, sabor característico de amendoim, sem gosto amargo ou azedo, livre de cascas, pedras, impurezas, insetos ou grãos partidos excessivamente. Composição: 100% amendoim sem casca e sem aditivos, conservantes ou sal. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , saco plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 06 | 1.600 | Pacote | Amido de milho puro e refinado, obtido a partir da separação da fécula do grão de milho, com textura fina e uniforme. De cor branca ou levemente amarelada, homogênea. Textura fina e pulverulenta, sem grumos ou partículas estranhas, odor neutro, sem cheiro de mofo ou fermentação, livre de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Composição: 100% amido de milho, sem aditivos, conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500 (quinhentos) gramas , saco ou pacote plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 07 | 13.500 | Pacote | Arroz Branco "tipo 1", classe longo e fino, polido. Embalagem: pacote de 5 (cinco) Kg. A embalagem deverá ser em sacos plásticos transparentes e atóxicos, | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|--|---|--|--|--|
| | | | | limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. Com data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total, com registro no Ministério da Agricultura. A embalagem deverá conter data de fabricação, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 08 | 1.000 | Pacote | | Aveia integral , cereal integral processado em flocos. De cor bege clara, característica da aveia integral. Textura macia e consistente, própria para cozimento ou consumo direto, sabor característico de aveia, sem odor de ranço ou mofo, livre de impurezas, insetos ou partes estragadas. Composição: 100% aveia integral em flocos. Sem adição de açúcar, sal, conservantes ou aromatizantes. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , acondicionada em saco plástico próprio para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses. | | | |
| 09 | 3.000 | Litro | | Bebida vegetal a base de amêndoas , obtida a partir da extração aquosa dos grãos ou sementes. Ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio. Sem: açúcar, glúten, lactose, soja, conservantes, corantes e aditivos químicos. Sabor suave e neutro, com bom equilíbrio para acompanhar diversas preparações. Submetida a processo térmico UHT. Produto que pode ser utilizado como alternativa ao leite de origem animal, especialmente por pessoas com intolerância à lactose, alergia à proteína do leite de vaca ou que adotam dietas vegetarianas/veganas. Embalagem: Caixa Tetrapack de 1 (um) litro . A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses. | | | |
| 10 | 100 | Pacote | | Biscoito de arroz, SEM GLÚTEN , assado, crocante, composto por 100% arroz integral, sal, sem adição de óleos, açúcares, aromatizantes ou conservantes. De cor clara a levemente dourada, textura crocante, consistente e uniforme, sabor suave, levemente salgado, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Ingredientes 100% naturais, livre | | | |



| | |
|-------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|--------|--|--|--|--|--|
| | | | | de conservantes, sem glúten, sem lactose e vegano. Validade mínima: 6 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 80 (oitenta) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 11 | 13.000 | Pacote | | Biscoito laminado doce , leve e crocante, de formato circular uniforme com bordas lisas ou ligeiramente serrilhadas. Sabor Maria ou similar, levemente adocicado, sem odor de mofo ou ranço, sem leite ou traços, sem ovo ou traços, sem recheio, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, óleo vegetal comestível, fermento químico, sem conservantes artificiais não autorizados. Validade mínima: 6 meses, a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 360 (trezentos e sessenta) gramas , lacre inviolável, acondicionado em embalagem resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 12 | 13.000 | Pacote | | Biscoito salgado , apresentação quadrado, crocante, de sabor levemente salgado, sabor cream cracker, livre de recheios, sem leite ou traços, ovo ou coberturas artificiais. De cor dourada uniforme, textura crocante, sem grumos ou queimados, sabor característico de biscoito salgado, sem odor de ranço ou mofo, livre de impurezas, fragmentos estranhos e insetos. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal comestível, sal, fermento químico, conservantes permitidos por legislação, sem aditivos artificiais não autorizados. Validade mínima: 6 meses, a partir da data de entrega. Pacote de 360 (trezentos e sessenta) gramas , lacre inviolável, acondicionado em embalagem resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 12 meses. | | | |
| 13 | 2.200 | Pacote | | Cacau em pó 100% puro. Solúvel. Composição: 100% cacau em pó puro e sem adição de açúcares, gorduras ou aromatizantes. Validade mínima: 12 meses, desde que armazenado | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|--|--|--|--|--|
| | | | | adequadamente. Embalagem de 200 (duzentos) gramas , lacrada, resistente à umidade. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 14 | 1.200 | Sachê | | Canela em pó, natural. De cor marrom característica, uniforme, aroma intenso e característico de canela, livre de mofo, umidade excessiva, sujeira ou fragmentos estranhos. Produto 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Validade mínima: 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem em sachês de 100 (cem) gramas, lacrada, resistente à umidade. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 15 | 1.200 | Pacote | | Canjiquinha amarela (quirera de milho). Composição: 100% grãos de milho amarelo quebrados e degerminados, sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes. De cor amarela característica, uniforme, grãos quebrados uniformemente, sem excesso de farelo ou pó, odor e sabor característicos de milho, sem sinais de fermentação, mofo ou ranço, livre de impurezas, insetos, pedriscos, cascas ou matérias estranhas. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , lacre inviolável, acondicionada em saco plástico transparente e resistente, próprio para alimentos que deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 16 | 3.000 | Pacote | | Canjica de milho branco. Grãos de milho branco selecionados, sem adição de açúcar, sal, conservantes ou corantes. De cor branca uniforme, sem manchas ou escurecimento, grãos inteiros e uniformes, sem excesso de quebrados ou impurezas, sabor e odor característicos de milho, sem cheiro de mofo, ranço ou fermentação, produto isento de sujeiras, insetos e matérias estranhas. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , lacre inviolável, acondicionada em embalagem plástica resistente própria para alimentos. A embalagem deverá conter número do | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|----|-------|--------|--|--|--|--|--|
| | | | | lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 17 | 3.500 | Pacote | | Coco ralado desidratado e ralado , sem adição de açúcar ou adoçantes artificiais e corantes. Com partículas raladas uniformes, de cor branca natural. Aroma característico de coco fresco, sem odor rançoso ou fermentado. Produto livre de impurezas, cascas, insetos ou mofo. Embalagem: pacote de 100 (cem) gramas , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Prazo de validade conforme fabricante até 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 18 | 600 | Sachê | | Colorau em pó . De cor vermelho-alaranjada intensa, uniforme, textura fina e homogênea, livre de grumos ou partículas estranhas, odor característico do colorau seco, sem cheiro rançoso ou mofo, livre de impurezas, insetos ou materiais estranhos. Composição: 100% sementes de urucum moída, sem aditivos químicos, conservantes ou corantes artificiais. Solúvel em água ou óleo para preparo culinário. Validade mínima de 12 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem em sachês de 200 (duzentos) gramas ou pote plástico resistente próprio para alimentos. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 19 | 1.000 | Pacote | | Ervilha seca , partida, de primeira qualidade. Sem presença de grãos mofados, carunchados, danificados, torrados e sujidades visíveis. Registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica transparente e resistente. Pacote de 500 (quinhentos) gramas . Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 20 | 8.640 | Unid. | | Extrato de tomate simples concentrado , obtido a partir da polpa de tomate fresco e concentrado e cozido parcialmente, pronto para uso culinário. De cor vermelha intensa e uniforme. Aroma característico de tomate cozido, sem cheiro de fermentação ou ranço. Sabor natural de tomate, ligeiramente ácido, sem aditivos artificiais não permitidos. Produto livre de sementes, cascas, impurezas ou sedimentos excessivos. Embalagem de | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|--------|--|---|--|--|--|
| | | | | lata, vidro ou sache resistente de 340 (trezentos e quarenta) gramas , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Pode conter sal, ácido cítrico ou antioxidantes naturais. Não contém conservantes artificiais ou corantes artificiais. Informações obrigatórias no rótulo: nome do produto, peso líquido, ingredientes, origem e data de fabricação/validade. Validade de no mínimo 12 meses. | | | |
| 21 | 1.500 | Pacote | | Farinha de mandioca . De cor branca a levemente amarelada, uniforme. Aroma característico de mandioca torrada, sem cheiro de mofo ou ranço. Textura fina e uniforme, sem grumos, pedras ou impurezas. Produto livre de insetos, cascas, sujidades ou materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Composição: 100% farinha de mandioca e sem adição de sal, conservantes ou corantes artificiais. Embalagem: pacote de 1 (um) kg em sacos plásticos ou laminados, limpos e resistentes. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. | | | |
| 22 | 13.400 | Pacote | | Farinha de trigo especial , sem fermento, tipo 1, com ferro e ácido fólico. Composição: 100% farinha de trigo e sem adição de corantes artificiais ou conservantes. De cor branca ou levemente amarelada, uniforme. Aroma característico de trigo fresco, sem cheiro de mofo, ranço ou fermentação. Textura fina e uniforme, sem grumos, impurezas ou partículas estranhas. Produto livre de insetos, cascas, pedras ou materiais estranhos. Embalagem: pacote de 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Embalagem: sacos plásticos, laminados ou papel Kraft resistente. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, tipo da farinha, origem e data de embalagem. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. | | | |
| 23 | 9.720 | Kg | | Feijão carioca, tipo 1, variedade carioca . Deve apresentar grãos uniformes, de coloração bege com listras marrons, característicos da variedade. | | | |



| | |
|-------------|-------|
| Folha n° | P M I |
| PROCESSO N° | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|----|--------|----------|--|--|--|--|--|
| | | | | Aroma típico de leguminosa, sem odor de mofo ou fermentação. Textura firme, sem grãos quebrados, amassados ou deformados. Produto livre de impurezas, pedras, insetos ou materiais estranhos. Embalagem 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade mínima: 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 24 | 11.000 | Kg | | Feijão preto, tipo 1, variedade preto. Deve apresentar grãos uniformes, de coloração preta brilhante, característicos da variedade. Aroma típico de leguminosa, sem odor de mofo ou fermentação. Textura firme, sem grãos quebrados, amassados ou deformados. Produto livre de impurezas, pedras, insetos ou materiais estranhos. Embalagem de 1 (um) kg , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade mínima: 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 25 | 10.400 | Envelope | | Fermento Biológico Seco Instantâneo em pó ou grânulos finos, homogêneos, de cor bege a marrom claro, com odor característico. Embalagem: Envelope de 10 (dez) gramas , geralmente embalado a vácuo ou em atmosfera modificada para garantir a estabilidade e a viabilidade das leveduras. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 26 | 5.250 | Frasco | | Fermento em pó químico utilizado para preparo de bolos, pães, biscoitos e massas, promovendo o crescimento e leveza das preparações. Embalagem de 100 (cem) gramas , em material resistente e próprio para alimentos. De cor branca a levemente amarelada, textura seca e homogênea, livre de grumos, sabor neutro e odor característico suave, isento de impurezas, umidade excessiva, corpos estranhos e contaminantes. Sem adição de corantes, conservantes ou aromatizantes artificiais. Validade mínima de 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 27 | 100 | Lata | | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (0 ao 6º mês). Produto a base de proteína isolada de soja | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|----|-----|------|--|---|--|--|--|
| | | | | em pó, óleos vegetais (ex: palma, canola, girassol), maltodextrina, sacarose ou carboidratos equivalentes, vitaminas e minerais adicionados conforme legislação vigente. É indicada para lactentes com intolerância à lactose, galactosemia ou com restrição ao uso de fórmulas que contenham proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Quando diluído, o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata metálica hermeticamente fechada contendo 400 (quatrocentos) gramas. Com validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 28 | 180 | Lata | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (0 ao 6º mês). Utilizado na alimentação de lactentes de zero ao 6º mês, como substituto total ou parcial do leite humano, não contém proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando engrossado o produto deve ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | | |
| 29 | 580 | Lata | Fórmula infantil industrializada, de partida para lactentes (a partir do 6º mês). Utilizado na alimentação de lactentes a partir do 6º mês, como substituto total ou parcial do leite humano, não contém proteínas lácteas com o objetivo de satisfazer adequadamente suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecerão no centro de educação infantil (creche). Necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. Quando engrossado o produto deve ser | | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|--------|--------|---|--|--|--|
| | | | isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia. Embalagem: lata contendo 400 (quatrocentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 30 | 2.000 | Kg | Fubá de milho tipo mimoso , obtido pela moagem do grão de milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos e fragmentos de insetos. Embalagem plástica, transparente, atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 01 (um) Kg . O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. | | | |
| 31 | 660 | Pacote | Goma para tapioca. Massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada e isenta de glúten. Embalagem plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500 (quinhentos) gramas. Data de Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 32 | 800 | Pacote | Grão de bico de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente e resistente contendo 500 (quinhentos) gramas. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 33 | 45.000 | Pacote | Leite em pó integral, instantâneo , obtido pela desidratação do leite fluido, pasteurizado, isento de aditivos que contenham lecitina de soja ou derivados de soja. Leite integral (único ingrediente), sem adição de lecitina de soja, açúcares, conservantes, aromatizantes ou corantes artificiais. Pode conter estabilizantes permitidos pela legislação vigente, desde que não derivados de soja. Apresenta-se sob a forma de pó homogêneo, de cor branca ou levemente amarelada, com sabor e odor característicos de leite, sem grumos, umidade excessiva, resíduos ou impureza, com teor de sódio de até 150 mg por porção do produto. Embalagem: pacote de 400 (quatrocentos) gramas e seguro para alimentos. Rótulo obrigatório: | | | |



| | |
|-------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|-------|--------|---|--|--|--|
| | | | denominação do produto ("Leite em pó integral – sem lecitina de soja"), lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, declaração de ausência de soja/lecitina de soja. Mínimo de 12 (doze) meses de validade a contar da data de entrega ao órgão contratante. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 34 | 400 | Pacote | Leite em pó, tipo integral, instantâneo, SEM LACTOSE , sem glúten. Embalagem: pacote contendo 300 (trezentos) gramas. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, C, D, E, ferro e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 35 | 1.200 | Pacote | Lentilha. Semente de lentilha, seca, limpa. Deve apresentar grãos uniformes, inteiros e sem deformações significativas. Cor típica da variedade, que pode ser marrom, verde ou vermelha, sem manchas escuras ou mofo. Sem odor estranho ou sinais de fermentação. Produto livre de sujidades, pedras, insetos ou outros materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo a conservação do produto. Embalagem: Pacote de 500 (quinhentos) gramas , em saco plástico ou papel laminado resistente e limpo, protegido da umidade. Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Validade prazo de 180 dias a partir da data de entrega. | | | |
| 36 | 1.320 | Pacote | Louro em folha desidratado. Deve apresentar folhas inteiras, limpas ou verde-acinzentada (secas), sem manchas escuras, mofo ou sinais de deterioração. Aroma característico do louro. Livre de sujidades, insetos, fungos ou materiais estranhos. Folhas inteiras ou parcialmente quebradas, sem cascas ou galhos grandes. Seco e acondicionado em pacotes herméticos, protegidos da umidade. Embalado em pacotes plásticos ou de papel kraft de 100 (cem) gramas , limpos e resistentes. Identificação obrigatória: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem. Com validade de até 12 meses. | | | |
| 37 | 720 | Pacote | Macarrão com ovos, formato conchinha. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Cor amarela, | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|--------|--------|---|--|--|--|
| | | | isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 38 | 12.000 | Pacote | Macarrão com ovos, formato parafuso. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Cor amarela, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 39 | 80 | Pacote | Macarrão de ARROZ, formato PENNE, embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados, sem adição de glúten, sem traços de ovos e glúten. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote contendo 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| 40 | 2.880 | Pote | Margarina cremosa, com sal. Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A. Embalagem: Pote com 500 (quinhentos) gramas. A embalagem deverá conter externamente claros os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter uma película lacrando o produto, além da tampa. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha n° | P M I |
| PROCESSO N° | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|--------|--------|--|--|--|--|
| 41 | 2.200 | Pacote | Milho de pipoca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo Premium. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, pacote contendo 500 (quinhentos) gramas . Instruções contidas na rotulagem: informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega. | | | |
| 42 | 10.600 | Frasco | Óleo de soja refinado , obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos, embalagem com data de fabricação e prazo de validade dentro do limite de 10% do prazo total. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem frasco de 900 ml . | | | |
| 43 | 1.200 | Pacote | Orégano seco . Deve apresentar: folhas ou fragmentos de folhas de coloração verde acinzentada, sem mofo, manchas escuras ou sinais de deterioração. Aroma característico do orégano seco, intenso e agradável. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou materiais estranhos. Embalagem: pacotes de 100 (cem) gramas . Identificação obrigatória na rotulagem: nome do produto, peso líquido, origem e data de embalagem e com validade de até 12 meses. | | | |
| 44 | 1.200 | Pacote | Pó de café , torrado e moído, obtido a partir de grãos de Coffeearabica, adequado para preparo de bebida quente. De cor marrom escura uniforme. Aroma característico de café torrado, sem odor de mofo ou ranço. Sabor típico de café, levemente amargo, sem sabores estranhos ou químicos. Produto livre de impurezas, grãos inteiros, pedras ou partículas estranhas. Embalagem a vácuo, íntegra e resistente, garantindo conservação do aroma e sabor por todo o prazo de validade. Composição: 100% café torrado e moído e sem adição de açúcares, conservantes ou aromatizantes artificiais. Embalagem: Pacote de 500 (quinhentos) gramas à vácuo de papel laminado ou alumínio, hermeticamente selado. Identificação | | | |



| | |
|-------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|-------|--------|--|--|--|--|
| | | | obrigatória: nome do produto, peso líquido, origem, data de torra e validade. Normas técnicas laudo de classificação de café feito pela ABIC. | | | |
| 45 | 650 | Pacote | Polvilho Doce de boa qualidade. Ingredientes: Polvilho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. A embalagem deverá conter externamente, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Embalagem contendo 1 (um) Kg. | | | |
| 46 | 2.800 | Kg | Sal de Cozinha refinado – Tipo lodado, com cristais finos, secos, brancos, soltos e uniformes. Isento de materiais estranhos ou sujidades. Isento também de odores ou sabores que diferem do sabor natural. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente e impermeável, que garanta total proteção contra umidade, oxidação e contaminação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 (um) kg. | | | |
| 47 | 500 | Pacote | Tempero culinário. Mistura de alho desidratado e sal refinado, preparada industrialmente, pronta para uso culinário em preparações alimentares. De aroma característico de alho, sem odor rançoso. Cor uniforme, típica da mistura. Produto livre de impurezas, insetos, umidade excessiva ou materiais estranhos. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas. Não contém aditivos, conservantes artificiais ou corantes. Embalagem: frasco ou pote hermético, limpo e resistente. Identificação obrigatória: nome do produto, peso líquido, composição, origem e data de fabricação/validade. Prazo de validade de até 12 meses. | | | |
| 48 | 750 | Pacote | Trigo para kibe. Composição de 100% trigo para kibe e sem adição de conservantes, corantes ou produtos químicos. Deve apresentar: grãos inteiros ou parcialmente quebrados, uniformes e sem impurezas. Cor bege clara, sem manchas escuras ou sinais de mofo. Odor característico de trigo cozido, sem cheiro rançoso ou fermentado. Produto livre de sujidades, pedras, insetos ou outros materiais estranhos. Embalagem fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade conforme fabricante, até 12 | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha n° | P M I |
| PROCESSO N° | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | meses. Embalagem: pacote contendo 500 (quinhentos) gramas. | | | |
|-----------------------------|------|--------------|----------|--|-------|----------------------|-------------------|
| | 49 | 2.000 | Pacote | Uva passa branca desidratada, limpa, sem semente, íntegra e com sabor adocicado natural. Deverá apresentar grãos inteiros, uniformes e sem manchas escuras, em adição de conservantes, corantes ou açúcares. Cor típica da uva branca desidratada, amarelada ou dourada clara. Textura macia, sem sinais de ressecamento excessivo ou endurecimento. Sabor adocicado natural, sem sabor fermentado ou rançoso. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou outros materiais estranhos. Embalagem: pacote de 500 (quinhentos) gramas , fechada, íntegra e resistente, garantindo conservação e higiene do produto. Validade de até 12 meses a partir da data de fabricação. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| | 50 | 1.200 | Frasco | Vinagre tinto obtido a partir da fermentação acética de vinho tinto, com teor acético compatível com uso culinário. De cor característica avermelhada ou roxa, uniforme, aroma típico de vinagre, sem odor de mofo ou fermentação estranha. Sabor ácido, característico do vinagre tinto, sem sabores residuais indesejados. Produto livre de partículas estranhas, sedimentos excessivos ou impureza. Identificação obrigatória: nome do produto, volume líquido, teor acético, origem e data de fabricação/validade. Prazo de validade conforme fabricante de 12 meses. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem em frasco de 750 ml. | | | |
| VALOR TOTAL LOTE 01: | | | | | | | |
| LOTE 02 - HORTIFRUTI | | | | | | | |
| LOTE | ITEM | QUANT. TOTAL | UNIDA DE | DESCRIÇÃO | Marca | Valor unitário (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
| | 01 | 6.000 | Kg | Alho descascado , de primeira qualidade, nacional, fresco, de bulbos sadios e limpos, destinado ao preparo de alimentos. Com coloração natural ou branca, sem manchas escuras, dentes íntegros, firmes, isentos de casca, sem brotos e sem sinais de deterioração, firme ao toque, sem umidade excessiva, ausência de líquidos livre no interior das embalagens, já | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|--|----|--------|----|--|--|--|--|
| | | | | acondicionados em embalagens plásticas transparentes, higienizadas e seladas. Embalagens de 1 (um) kg. Deve conter na rotulagem: nome do produto, peso líquido, data de embalagem, validade, identificação do produtor/fornecedor e CNPJ. Validade de no Mínimo de 15 dias a contar da data de entrega. O produto deve ser mantido refrigerado até o momento da entrega. O transporte deve ocorrer em veículos refrigerados e higienizados, de modo a preservar a integridade e qualidade do produto. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| | 02 | 7.200 | Kg | Fruta in natura, tipo ABACATE. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação, sabor e odor característico da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| | 03 | 16.800 | Kg | Fruta in natura, tipo ABACAXI, espécie HAVAIANO. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|--------|----|--|--|--|--|
| 04 | 56.900 | Kg | Fruta in natura, tipo BANANA, espécie PRATA. Deve apresentar casca de cor amarela, podendo conter pequenas pintas marrons indicativas de maturação. Polpa firme, doce e de coloração amarelo-clara. Sabor e aroma típicos da banana em processo de amadurecimento. Frutos inteiros, limpos, sem cortes, rachaduras, podridões, amassados ou manchas escuras excessivas. Livre de insetos, fungos, sujidades e umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| 05 | 8.640 | Kg | Fruta in natura, tipo GOIABA, espécie VERMELHA. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| 06 | 39.900 | Kg | Fruta in natura, tipo LARANJA, espécie PÊRA. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|--|----|--------|----|---|--|--|--|
| | 07 | 3.168 | Kg | Fruta in natura, tipo LIMÃO, espécie TAITI. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| | 08 | 36.288 | Kg | Fruta in natura, tipo MAÇA, espécie GOLD NACIONAL - (ESPÉCIE GALA - CLASSIFICAÇÃO 180). Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| | 09 | 17.400 | Kg | Fruta in natura, tipo MAMÃO, espécie FORMOSA. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha n° | P M I |
| PROCESSO N° | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|--|----|--------|----|--|--|--|--|
| | 10 | 16.875 | Kg | Fruta in natura, tipo MANGA , espécie PALMER de 1ª qualidade, aspecto globosa. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| | 11 | 4.000 | Kg | Fruta in natura, tipo MARACUJÁ . Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| | 12 | 24.840 | Kg | Fruta in natura, tipo MELANCIA , espécie redonda. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|--|----|-------|----|---|--|--|--|
| | 13 | 4.500 | Kg | Fruta in natura, tipo MORANGO. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| | 14 | 5.000 | Kg | Fruta in natura, tipo PÊRA, espécie Willians. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| | 15 | 7.000 | Kg | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie Cravo. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|--------|----|--|--|--|--|
| 16 | 12.000 | Kg | Fruta in natura, tipo TANGERINA, espécie Ponkan. Fruta fresca, madura e íntegra. Deve apresentar aspecto natural e fresco, sem danos mecânicos, cortes ou machucados excessivos. Cor e formato característicos da espécie, textura firme, sem sinais de apodrecimento ou fermentação. Sabor e odor característicos da fruta, sem alterações ou odores estranhos. Livre de insetos, fungos, sujidades ou umidade excessiva. Ausência de resíduos químicos, devendo estar em conformidade com os limites máximos de resíduos (LMR) estabelecidos pela ANVISA. | | | |
| 17 | 6.480 | Kg | Legume in natura, tipo ABÓBORA MADURA, espécie COMUM. Legumes frescos, inteiros e limpos. Cor, formato e tamanho característicos de cada espécie, textura firme e boa aparência, livres de murchamento, cortes, rachaduras, ferimentos ou manchas escuras. Odor característico e natural, sem cheiros estranhos. Isentos de sujidades, insetos, fungos, resíduos de defensivos agrícolas ou umidade excessiva. Produto não murcho, não brotado e não deteriorado. | | | |
| 18 | 3.680 | Kg | Legume in natura, tipo ABOBRINHA VERDE, espécie PAULISTA. Legumes frescos, inteiros e limpos. Cor, formato e tamanho característicos de cada espécie, textura firme e boa aparência, livres de murchamento, cortes, rachaduras, ferimentos ou manchas escuras. Odor característico e natural, sem cheiros estranhos. Isentos de sujidades, insetos, fungos, resíduos de defensivos agrícolas ou umidade excessiva. Produto não murcho, não brotado e não deteriorado. | | | |
| 19 | 9.600 | Kg | Legume in natura, tipo AIPIM, apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande. Raiz inteira, fresca e madura, proveniente de plantas sadias. Deve apresentar: casca externa marrom clara a marrom escura, íntegra e sem rachaduras profundas, polpa interna branca ou levemente amarelada, firme e sem manchas escuras. Odor e sabor característicos, sem cheiro de fermentação, mofo ou ranço. Livre de sujidades, fungos, insetos e umidade excessiva. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha n° | P M I |
| PROCESSO N° | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|--|----|--------|----|--|--|--|--|
| | 20 | 8.100 | Kg | Legume in natura, tipo BATATA, espécie DOCE. Tamanho regular de 1ª qualidade, raiz fresca, íntegra, proveniente de plantas sadias. Com casca íntegra, de coloração roxa, rosada, polpa firme, sem manchas, brotações, rachaduras ou deterioração. Odor e sabor característicos, sem cheiro de fermentação ou mofo. Textura consistente, não murcha e livre de sujidades, insetos e umidade excessiva. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | | |
| | 21 | 33.000 | Kg | Legume in natura, tipo BATATA, espécie INGLESA. Tubérculo fresco, íntegro, proveniente de plantas sadias. Com casca lisa e íntegra, de coloração amarela ou clara (conforme variedade), polpa firme e uniforme, sem manchas escuras, brotações ou rachaduras. Sabor e odor característicos, sem sinais de fermentação, mofo ou deterioração. Livre de sujidades, umidade excessiva, fungos, insetos e corpos estranhos. Textura consistente e aparência fresca, não murcha nem amolecida. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | | |
| | 22 | 6.000 | Kg | Legume in natura, tipo BETERRABA. Raiz fresca, inteira, limpa, proveniente de plantas sadias. Formato arredondado a levemente alongado, com casca lisa e íntegra. Cor externa roxa intensa e polpa interna vermelho-escura uniforme. Textura firme e crocante, sem sinais de murchamento ou amolecimento. Sabor e odor característicos da beterraba fresca. Livre de sujidades, insetos, fungos, rachaduras, brotações e umidade excessiva. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | | |
| | 23 | 10.260 | Kg | Legume in natura, tipo CEBOLA. Bulbo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. Deve apresentar: formato arredondado ou levemente alongado, com camadas firmes e casca externa seca, íntegra e sem sinais de apodrecimento. Polpa interna branca ou levemente amarelada, crocante e sem manchas escuras. Sabor e aroma característicos da cebola fresca, sem odores estranhos. Livre de sujidades, insetos, brotações, rachaduras, fungos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e sem sinais de germinação. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|--------|----|---|--|--|--|
| 24 | 13.200 | Kg | Legume in natura, tipo CENOURA. Raiz fresca, íntegra, limpa, proveniente de plantas saudáveis. De formato alongado e uniforme, com ponta inteira e sem deformações significativas. Cor externa laranja intensa e polpa interna firme e crocante, sem manchas, rachaduras ou brotações. Sabor e odor característicos da cenoura fresca, sem sinais de fermentação ou mofo. Produto livre de sujidades, insetos, fungos ou umidade excessiva. Textura firme, não murcho, sem sinais de deterioração. | | | |
| 25 | 6.250 | Kg | Legume in natura, tipo CHUCHU. Fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas saudáveis. De formato cônico ou piriforme, com superfície lisa e íntegra, casca verde clara, firme, sem manchas, cortes ou partes amolecidas. Polpa branca ou esbranquiçada, firme e crocante, sem sinais de deterioração. Sabor neutro e característico do chuchu fresco. Livre de sujidades, insetos, rachaduras, mofo ou brotações. Produto inteiro, não murcho, não deteriorado e não brotado. | | | |
| 26 | 6.480 | Kg | Legume in natura, tipo INHAME. Tubérculo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas saudáveis. De formato alongado ou arredondado, com casca íntegra, firme e sem rachaduras profundas. Polpa interna branca ou creme, consistente, sem manchas escuras ou sinais de podridão. Sabor característico do inhame fresco, sem odor estranho. Livre de sujidades, fungos, brotações, insetos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e não brotado. | | | |
| 27 | 3.600 | Kg | Legume in natura, tipo MANDIOQUINHA SALSA. Tubérculo fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas saudáveis. De formato alongado e cilíndrico, com casca fina, íntegra e sem rachaduras profundas. Polpa interna creme ou amarelada, firme e homogênea, sem manchas escuras, brotações ou podridão. Sabor adocicado e característico da mandioquinha-salsa fresca. Livre de sujidades, insetos, fungos ou umidade excessiva. Produto não murcho, não deteriorado e não brotado. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | 28 | 1.440 | Kg | Legume in natura, tipo PIMENTÃO, espécie VERDE. Fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato uniforme, ligeiramente quadrado ou retangular, com casca lisa e firme. Cor verde intensa, uniforme, sem manchas escuras, rachaduras ou áreas amolecidas. Polpa interna consistente, carnuda e sem sinais de deterioração. Sabor característico do pimentão verde fresco, sem odor estranho. Produto livre de sujidades, insetos, fungos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | | | |
|-----------------------------|------|--------------|---------|--|-------|----------------------|-------------------|
| | 29 | 21.600 | Kg | Legume in natura, tipo TOMATE, tipo DÉBORA. Fruto fresco, íntegro, limpo, proveniente de plantas sadias. De formato alongado ou cônico, característico da variedade Débora. Casca firme e lisa, de cor vermelha uniforme, sem manchas, rachaduras, amassados ou partes moles. Polpa interna firme, suculenta e consistente, com sementes desenvolvidas. Sabor típico do tomate fresco, levemente adocicado e ácido, sem odor estranho. Produto livre de sujidades, fungos, insetos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | | | |
| | 30 | 800 | Kg | Legume in natura, tipo VAGEM, espécie macarrão. Fresca, íntegra, limpa, proveniente de plantas sadias. Deve apresentar vagens firmes, inteiras e de cor verde vibrante, sem manchas amareladas, murchas ou sinais de podridão. Tamanho uniforme, finas ou médias. Textura crocante, sem fibras endurecidas. Produto livre de sujidades, insetos, fungos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | | | |
| | 31 | 3.200 | Kg | Verdura in natura, tipo REPOLHO VERDE, espécie COMUM. Livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto livre de sujidades, fungos, insetos, brotações ou umidade excessiva. Produto não murcho, íntegro, não deteriorado e não brotado. | | | |
| VALOR TOTAL LOTE 02: | | | | | | | |
| LOTE 03 - PERECÍVEIS | | | | | | | |
| LOTE | ITEM | QUANT. TOTAL | UNIDADE | DESCRIÇÃO | Marca | Valor unitário (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|----|----|--------|--------|--|--|--|--|
| 03 | 01 | 21.888 | Lata | ATUM sólido em conserva (em óleo vegetal). Atum proveniente de peixes de espécies adequadas para consumo, processado e enlatado em óleo vegetal refinado. Cortes sólidos e consistentes da carne do peixe, sem desmanchar em excesso. Cor rosa claro a rosado, característica da carne de atum cozida. Textura firme, sem odor desagradável ou alteração de cor. Livre de espinhas, pele em excesso, fragmentos estranhos ou sinais de deterioração. Composição: 100% atum sólido. Óleo vegetal refinado (soja, girassol ou similar), sal e condimentos. Validade mínima: 36 meses, desde que armazenado adequadamente. Embalagem: Lata de 170 (cento e setenta) gramas drenado . A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |
| | 02 | 26.000 | Pacote | Carne BOVINA de PATINHO, cortada em CUBOS uniformes, congelada. Cor vermelho vivo, uniforme, textura firme e macia, sem odor desagradável, livre de ossos, cartilagens, peles, tecidos conectivos excessivos ou impurezas. Composição: 100% carne bovina (patinho), percentual de gordura visível: máximo de 15%. Sem adição de conservantes, corantes ou temperos. Corte em cubos de aproximadamente 2 a 3 cm (uniforme). Validade de até 12 meses após o envase. Embalagem: Pacote de 2 (dois) kg , acondicionado em embalagem própria para alimentos, lacre inviolável. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto. | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|--|----|--------|----|--|--|--|--|
| | 03 | 30.000 | Kg | <p>Carne de FRANGO, COXA E SOBRECOXA congeladas, provenientes de frangos saudáveis e abatidos conforme normas sanitárias, limpas e sem sinais de deterioração. De cor rosada uniforme, característica de frango fresco ou congelado. Sem tempero, textura firme e consistente, sem partes amolecidas ou descoloridas. Odor característico de frango fresco, sem cheiro desagradável. Livre de penas, sangue coagulado, ossos quebrados, vísceras ou impurezas visíveis. Composição: 100% coxa e sobrecoxa de frango, sem aditivos, corantes ou conservantes. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem ou bandeja selada de 1 (um) kg, acondicionada em saco plástico próprio para alimentos, lacre inviolável e refrigerada atender às boas práticas de produção e armazenamento de frango, com carimbo e inspecionada conforme legislação vigente com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | | | |
| | 04 | 30.710 | Kg | <p>Carne de FRANGO, PEITO DE FRANGO congelado, proveniente de frangos saudáveis e abatidos conforme normas sanitárias, limpo, sem pele, ossos ou vísceras. De cor rosada uniforme, característica de frango fresco ou congelado, textura firme e consistente, sem partes amolecidas ou descoloridas, odor característico de frango fresco, sem cheiro desagradável, livre de penas, sangue coagulado, nervos ou impurezas visíveis. Composição: 100% peito de frango, sem aditivos, corantes ou conservantes, exceto se especificado no edital, produto integral, magro, adequado para preparo de refeições balanceadas. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem: saco plástico individual resistente próprio para alimentos de 1 (um) kg, lacre inviolável. Condições de Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem, com carimbo e inspecionada conforme legislação vigente, com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha n° | P M I |
| PROCESSO N° | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | |
|----|-------|--------|---|--|--|--|
| 05 | 6.270 | Peça | <p>Carne SUÍNA, COPA LOMBO DESOSSADO, proveniente de suíno saudável e abatido conforme normas sanitárias, limpa e pronta para consumo ou preparo culinário. De cor vermelho-rosada uniforme, com gordura entremeada característica da copa lombo, textura firme e levemente fibrosa, sem sinais de descoloração ou deterioração, odor típico de carne suína fresca ou curada, sem cheiro forte ou rançoso, livre de ossos, cartilagens, vísceras ou impurezas visíveis. Composição: 100% carne suína (copa lombo), sal e conservantes permitidos por legislação. Validade mínima: se congelado, de até 12 meses. Embalagem primária: saco plástico resistente próprio para alimentos, lacre inviolável. Transporte em veículos refrigerados, mantendo integridade da embalagem plástica à vácuo, peça de 2 (dois) kg, com registro de Inspeção Federal e/ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | | | |
| 06 | 2.000 | Pacote | <p>FÍGADO bovino fresco, íntegro, limpo e sem sinais de deterioração, proveniente de animais sadios e abatidos e inspecionados conforme normas sanitárias. De cor vermelho-escura característica do fígado fresco. Textura firme e homogênea, sem manchas esbranquiçadas ou esverdeadas. Odor característico de fígado fresco, sem cheiro forte ou rançoso. Livre de veias grandes, vesículas, membranas, bile ou impurezas visíveis. Composição: 100% fígado bovino fresco, sem aditivos, conservantes ou corantes. Validade Congelado: até 6 meses. Embalagem: pacote contendo 5 (cinco) kg e com carimbo e registro de inspeção Federal ou Estadual. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | | | |



| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

| | | | | | | | |
|--|----|--------|--------|--|--|--|--|
| | 07 | 3.000 | Pacote | <p>PEIXE CAÇÃO, branco. Peixe marinho, espécie cação congelado. Deve apresentar carne branca, firme e com textura uniforme, sem sinais de descoloração, manchas escuras ou liquefação. Aroma característico de peixe fresco, sem odor forte de amônia ou mofo. Ausência de espinhas grandes, pele e/ou resíduos de sangue, principalmente em postas. Produto livre de gelo excessivo, impurezas ou contaminação cruzada. Embalagem: Pacote contendo 5 (cinco) kg, sacos plásticos resistentes ou bandejas laminadas, lacradas e identificadas, fechadas, íntegras e resistentes, garantindo conservação durante transporte e armazenamento. Composição: 100% peixe cação. Sem adição de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Pode conter pequenas quantidades de gelo ou água para preservação, desde que indicado na rotulagem. Produto livre de contaminantes químicos ou biológicos acima dos limites permitidos pela ANVISA e MAPA. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | | | |
| | 08 | 24.000 | Dúzia | <p>OVOS. Produto fresco de ave galinácea, (peso unitário mínimo: 55g) casca lisa, novos, íntegro, sem manchas ou sujidades, não trincados, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial (SIM – Serviço de Inspeção Municipal, SIE – Serviço de Inspeção Estadual ou SIF – Serviço de Inspeção Federal), devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº05 de 05/07/91- CIPOA/MA. Rótulo deverá conter informações legais da beneficiadora (incluindo registros sanitários), as indicações da origem do fornecedor (agricultor familiar ou associação ou cooperativa) do insumo, como nome, CNPJ ou CPF, endereço, etc., conforme recomendado pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD) e o selo da SENAF. Em opção, poderão ser entregues ovos de cor sem alteração de preço. Validade mínima na data de entrega, de até 30 dias. A embalagem deverá conter número do lote, data de validade, quantidade do produto.</p> | | | |

| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

VALOR TOTAL LOTE 03:

VALOR TOTAL: R\$ _____ (_____).

1.2. O objeto deste instrumento deverá estar de acordo com as condições e características contidas no processo licitatório, Pregão Eletrônico n.º _____/2026, com a proposta da fornecedora, com as Leis Federais n.º 14.133/2021, e com as cláusulas desta ata, bem como as demais leis pertinentes.

1.3. Após assinar a Ata de Registro de Preço, a licitante detentora deverá manter sua condição de habilitação e proposta durante o período de vigência da mesma.

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

2. DA VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO CADASTRO RESERVA E DA ADEÇÃO:

2.1. A ata de registro de preços, e conseqüentemente o preço nela registrado, terá validade pelo prazo de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 01 (um) exercício financeiro.

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

2.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.2.1. O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

2.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei n.º 14.133, de 2021.

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

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

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

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

2.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

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

2.5. O registro a que se refere o Cadastro Reserva anexo a esta Ata, tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

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

2.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação; e

2.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no Edital de Licitação e/ou nesta Ata.

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

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

2.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 01 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

2.10. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e será disponibilizada no portal da PMI e PNCP.

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

2.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos edital de licitação, poderá:

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

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

2.13. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de Registro de Preços

| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- 2.13.1.** apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 2.13.2.** demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 2.13.3.** consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 2.14.** A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 2.14.1.** O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 2.15.** Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 2.16.** O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 2.17.** O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.
- 2.18.** As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 2.19.** O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 2.20.** Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 2.19.
- 2.21.** A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 2.19, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 2.22.** A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

3. DA FORMA DE EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DO ACEITE DO OBJETO:

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

3.1. A Detentora da Ata de Registro de Preços deverá executar o objeto contratado obedecendo às especificações discriminadas no Anexo I - Termo de Referência, de acordo com a solicitação das Secretarias ordenadoras da despesa.

3.2. Verificada a não conformidade das características do produto, o licitante vencedor deverá promover as correções necessárias em até 24 (vinte e quatro) horas após a notificação pela Contratante, conforme especificado no **Anexo I – Termo de Referência**, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital.

3.3. Os responsáveis pelo recebimento efetuarão vistoria no ato de entrega e avaliarão as condições dos produtos. Caso estas condições não sejam satisfatórias, ou em desacordo com as especificações contidas no **Anexo I** do Edital, a remessa poderá ser devolvida ou recusada, devendo ser substituída por outra, independente da aplicação das penalidades previstas.

3.4. Corre por conta da Detentora, qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.

4. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

4.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

4.1.1. A Contratada deverá cumprir todas as obrigações previstas no edital licitatório e seus anexos, bem como as estabelecidas em sua proposta, assumindo exclusivamente os riscos e despesas decorrentes da execução adequada do objeto.

4.1.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme as especificações, prazo e local definidos no Termo de Referência, acompanhado da nota fiscal, na qual deverão constar as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

4.1.3. Os dados constantes na identificação da embalagem de transporte no que se refere a lote, data de validade e fabricação, nome do produto, quantitativo, etc., deverão corresponder ao conteúdo.

4.1.4. Comunicar à Contratante no prazo máximo de 24 horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitam o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

4.1.5. Manter, durante toda a execução da Ata de Registro de Preço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

4.1.6. Realizar o transporte do material conforme as exigências para os produtos, devidamente protegidos.

4.1.7. Sujeitar-se à ampla e irrestrita fiscalização por parte da Administração, prestando todos os esclarecimentos solicitados.

4.1.8. Demais obrigações previstas no Edital Licitatório e seus anexos.

4.2. DAS OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATIAIA:

4.2.1. Receber o material no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

4.2.2. Verificar minuciosamente, dentro do prazo estipulado, a conformidade dos objetos recebidos provisoriamente com as especificações do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

4.2.3. Comunicar à Contratada, por escrito, quaisquer imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja providenciada sua substituição.

4.2.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, por meio de servidores especialmente designado.

4.2.5. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela empresa fornecedora, de acordo com os termos de sua proposta.

4.2.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo fornecedor.

4.2.7. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

4.2.8. Demais obrigações previstas no Edital Licitatório e seus anexos.

5. DOS PREÇOS E DOS REAJUSTES:

5.1. O preço para o fornecimento do produto é o constante da cláusula primeira, entendido como justo e suficiente para a total execução do objeto, incluindo-se todos e quaisquer materiais, encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários, fretes, seguros e mão de obra.

5.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Pregoeiro promover as negociações junto aos fornecedores.

5.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o pregoeiro poderá:

5.3.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

5.3.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6. DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o fornecedor será convocado para negociar a redução do preço registrado.

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

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, os fornecedores do cadastro reserva serão convocados, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado. Não serão convocados os licitantes ou fornecedores cujo registro tenha sido cancelado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, será procedido o cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.2. Caso o preço de mercado se torne superior ao preço registrado e o fornecedor não possa cumprir as obrigações da ata, será facultado que ele requeira a alteração do preço, desde que comprove fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

6.2.1. Nesse caso, o fornecedor deverá enviar, junto com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que evidencie a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente acordadas.

6.2.2. Caso não seja comprovada a existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido e o fornecedor deverá cumprir as obrigações da ata, sob pena de cancelamento do registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Em caso de cancelamento do registro do fornecedor, conforme o item anterior, os fornecedores do cadastro reserva serão convocados, na ordem de classificação, para confirmar se aceitam manter seus preços registrados.

6.2.4. Se as negociações não obtiverem êxito, a ata de registro de preços será cancelada, adotando-se as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Caso seja comprovada a majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, este será atualizado conforme os valores praticados no mercado.

7. DO CANCELAMENTO:

7.1. O registro do fornecedor será cancelado quando o fornecedor:

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

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

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

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

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

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 7.1.1, 7.1.2, 7.1.3, será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, os licitantes que compõem o cadastro de reserva, poderão ser convocados observada a ordem de classificação.

7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

8. DAS PENALIDADES:

8.1. Pelo atraso e inexecução total ou parcial desta Ata e/ou contrato, bem como outras infrações, ressalvados os motivos de força maior devidamente comprovados e a critérios do CONTRATANTE, a CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes sanções:

8.1.1. ADVERTÊNCIA

8.1.1.1. A advertência será aplicada exclusivamente nos casos em que a CONTRATADA der causa à inexecução do contrato, nos termos do art. 156, §1º, e art. 155, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.2. MULTA

8.1.2.1. Pelo atraso injustificado na execução do serviço, será aplicada multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia de atraso, calculado sobre o valor total do contrato.

8.1.2.2. O inadimplemento total ou parcial do objeto sujeitará a contratada à multa de até 10% (dez por cento), aplicável sobre o valor da parcela não executada, sem prejuízo de outras sanções;

8.1.2.3. A multa não impede que o CONTRATANTE rescinda unilateralmente este contrato e aplique outras sanções.

8.1.2.4. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada nos pagamentos eventualmente devidos pela CONTRATANTE, inclusive de eventual garantia prestada, ou cobrada judicialmente.

8.1.2.5. Da aplicação de qualquer multa será a CONTRATADA intimada para recolhê-la aos cofres do CONTRATANTE no prazo de trinta dias úteis.

8.1.2.6. O montante de multas aplicadas à CONTRATADA não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato, nos termos do art. 156, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.3. IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR

8.1.3.1. Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Prefeitura pelo prazo máximo de até 03 (três) anos, nos termos do art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.4. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR

8.1.4.1. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Prefeitura enquanto perdurarem os motivos determinantes da sanção ou até que seja requerida a reabilitação ao Prefeito (a) Municipal, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir à Prefeitura pelos prejuízos resultantes da infração ,facultada a defesa da contratada, nos termos do art. 156, §5º e §6º, da Lei nº 14.133/2021.

8.1.5. As sanções de suspensão temporária e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas com a multa, facultada a defesa prévia da CONTRATADA, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

8.1.6. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA se esta deixar de recolher qualquer multa que lhe for imposta, dentro do prazo previsto.

8.1.7. Os montantes pecuniários derivados da aplicação das multas e demais sanções contratuais serão atualizados monetariamente pelo IPCA vigente, ou outro índice que

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

venha o substituir, bem como a incidência de juros de mora de 0,5% sobre o montante total devido.

9. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

9.1. Conforme dispõe o art. 17º do Decreto nº 11.462/23, A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

9.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO:

10.1. Não haverá garantia contratual da execução.

11. DA FISCALIZAÇÃO:

11.1. Para cumprimento do art. 117, §§ 1º, 2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021, o gerenciamento e a fiscalização da Ata serão atribuídos, respectivamente, aos servidores da Secretaria Municipal de _____, os quais serão nomeados por meio de Resolução a ser publicada no Boletim Oficial, e que determinarão as medidas necessárias para a regularização de faltas e/ou defeitos. Na ausência ou impedimento destes, suas funções serão exercidas pelos respectivos substitutos.

11.2. Para fins de cumprimento do art. 118 da Lei n.º 14.133/2021, a CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra e/ou serviço para desempenhar a função de **preposto** perante a CONTRATANTE.

11.3. A CONTRATADA estará sujeita à fiscalização do CONTRATANTE, que poderá interferir a qualquer momento no andamento dos serviços, reservando-se o direito de recusar o recebimento dos materiais / serviços caso não atendam aos padrões técnicos especificados e exigidos pelo projeto.

11.4. A CONTRATADA é responsável pela qualidade dos materiais/serviços executados ou fornecidos para esta finalidade, incluindo a realização de readequações sempre que forem detectadas impropriedades que possam comprometer o cumprimento do objeto ajustado.

12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

12.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preço não cessa a obrigação da contratada de cumprir os termos contratuais assinados até a data de vencimento da mesma.

12.2. Fazem parte integrante desta ata, independentemente de transcrição, as condições estabelecidas no edital e as normas contidas na Lei Federal n.º 14.133/2021.

13 - DO FORO:

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Itatiaia, conforme o § 1º do art. 92 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, para dirimir quaisquer dúvidas relativas a esta Ata de Registro de Preços.

As partes, por estarem plenamente de acordo com suas cláusulas e condições, assinam o presente instrumento para que produza seus efeitos legais.

| | |
|--------------------|-------|
| Folha nº | P M I |
| PROCESSO Nº | VISTO |
| 14.237/2025 | |

Processo Administrativo n.º 14.237/2025

Itatiaia/ RJ, ____ de _____ de 2026.

CONTRATANTE

MUNICÍPIO DE ITATIAIA/RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE _____

CONTRATADO

CADASTRO RESERVA

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

Item, Lote, Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante), especificação, marca/modelo, unidade, quantidade, valor unitário, prazo de garantia ou validade (quando houver).

Item, Lote, Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante), especificação, marca/modelo, unidade, quantidade, valor unitário, prazo de garantia ou validade (quando houver).

Item, Lote, Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante), especificação, marca/modelo, unidade, quantidade, valor unitário, prazo de garantia ou validade (quando houver).