



TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ELETRÔNICO N. 981/2024

1. DAS DEFINIÇÕES GERAIS DA AQUISIÇÃO (art. 6º, XXIII, da Lei n. 14.133/2021)

1.1 O objeto do presente Termo consiste em definir as condições para a condução de um processo licitatório, utilizando a modalidade de pregão, por meio do Sistema de Registro de Preços, com o intuito de adquirir **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**.

1.2. Para os itens cujo valor seja de até 80.000,00, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

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

1.3. Haverá prioridade de contratação para as ME, EPP e/ou MEI, localizadas no Município de Urupá/RO ou nos municípios localizados no âmbito **regional (ALVORADA D'OESTE, GOVERNADOR JORGE TEIXEIRA, JARU, JI-PARANÁ, MIRANTE DA SERRA, NOVA UNIÃO, PRESIDENTE MÉDICI, TEIXEIRÓPOLIS, THEOBROMA, ESTÂNCIA TURÍSTICA OURO PRETO DO OESTE E VALE DO PARAÍSO)**, até o limite de 10% (dez por cento) acima do melhor preço válido, nos termos dos § 3º do art. 48 da Lei Complementar 123/2014, alterada pela Lei Complementar 147/2014 combinado com o disposto no decreto municipal nº 348 de 23 de dezembro de 2017, afim de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional.

1.4. O Ata de Registro de Preço terá uma vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, de acordo com a necessidade e interesse da administração. Essa aquisição visa atender às demandas tanto do Município de Urupá quanto das demais Secretarias, em conformidade com as requisições dos respectivos gestores.

1.5. O prazo de vigência da aquisição será de um ano prorrogável por igual período.





Estado de Rondônia
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE URUPÁ
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento
Setor de Planejamento das Contratações

1.6. Descrição detalhada do objeto.

ITEM	UND	DESCRIÇÃO	QTDE	MIN./ MÁX.	4º TRIM. 2024	1º TRIM. 2025	2º TRIM. 2025	3º TRIM. 2025
1.	KG	ABACATE EXTRA. maduro, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	20	MÍN. MÁX.	1 5	1 5	1 5	1 5
2.	KG	ABACAXI EXTRA. maduro, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	651	MÍN. MÁX.	69 148	95 175	97 176	117 152
3.	KG	ABOBORA CABOTIA EXTRA. madura, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	1.461	MÍN. MÁX.	153 364	153 366	153 365	154 366
4.	KG	ABOBORA SECA EXTRA. madura, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	615	MÍN. MÁX.	38 154	38 153	38 154	39 154
5.	KG	ABOBRINHA VERDE EXTRA. fresca, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	330	MÍN. MÁX.	8 82	8 83	8 82	8 83
6.	KG	AÇAFRÃO. em pó, 100% natural.	73	MÍN. MÁX.	8 18	8 18	8 18	9 19
7.	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ. instantâneo, homogêneo, composto por açúcar, cacau, ferro, zinco e no mínimo as vitaminas a b1, b2, b6 e c, embalagem com no mínimo 400g.	158	MÍN. MÁX.	11 28	35 52	35 51	11 27
8.	UND	AÇÚCAR TIPO CRISTAL. branco, fino, acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, validade, pacote com 2 kg.	2.570	MÍN. MÁX.	202 515	447 761	423 736	243 558
9.	UND	ÁGUA MINERAL. sem gás, garrafa de 500 ml	1.083	MÍN. MÁX.	52 119	280 440	293 421	33 103
10.	MÇ	ALFACE EXTRA. folhas frescas e firmes, sem sujidades.	4.176	MÍN. MÁX.	448 1.003	548 1.088	551 1.095	455 990
11.	KG	ALHO BRANCO EXTRA. grão, com ausência de dentes chochos, sujidades, parasitas e larvas. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	1.738	MÍN. MÁX.	186 424	193 432	202 456	197 426
12.	KG	ALHO BRANCO EXTRA. grão, com ausência de dentes chochos, sujidades, parasitas e larvas. (COTA RESERVADA)	580	MÍN. MÁX.	62 142	65 144	67 152	62 142
13.	MÇ	ALMEIRÃO EXTRA. folhas frescas e firmes, sem sujidades.	320	MÍN. MÁX.	11 80	11 80	11 80	11 80
14.	UND	AMIDO DE MILHO. embalagem de 500g.	180	MÍN. MÁX.	12 44	12 46	12 45	12 45
15.	KG	APRESUNTADO BOVINO. deverá ser fatiado no ato da entrega.	538	MÍN. MÁX.	27 63	68 275	58 155	17 45
16.	UND	ARROZ AGULHINHA. beneficiado e polido, tipo 01, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, pacote 5 kg, validade mínima de 05 meses no ato da entrega. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	3.262	MÍN. MÁX.	380 793	414 835	414 842	380 792
17.		ARROZ AGULHINHA. beneficiado e polido, tipo 01, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, pacote 5 kg, validade mínima de 05 meses no ato da entrega. (COTA RESERVADA)	1.088	MÍN. MÁX.	126 264	138 278	138 281	126 265
18.	UND	AVEIA EM FLOCOS FINO. cereal 100% integral, fonte de fibras, embalagem de 170g.	370	MÍN. MÁX.	40 92	40 93	41 92	41 93
19.	UND	AZEITE DE OLIVA. 100% azeite, extra virgem, embalagem de vidro, contendo 500 ml.	86	MÍN. MÁX.	6 20	10 25	9 22	6 19
20.	UND	AZEITONA VERDE. com caroço, embalagem de vidro. peso drenado 500 g.	105	MÍN. MÁX.	4 23	16 34	16 35	4 22
21.	UND	AZEITONA VERDE. sem caroço, embalagem de vidro. peso drenado 300 g.	114	MÍN. MÁX.	4 22	11 30	12 30	4 23
22.	KG	BACON DEFUMADO. ter textura firme, sabor intenso, ter cor, odor, e sabor característico. 1º qualidade.	120	MÍN. MÁX.	7 22	22 42	32 53	7 23
23.	UND	BALA DURA. sabores variados de fruta, acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, validade, pacote de 600g.	154	MÍN. MÁX.	6 31	18 46	18 43	6 34
24.	UND	BALA MOLE (MASTIGÁVEL). sabores variados de fruta, acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, validade, pacote de 600g.	130	MÍN. MÁX.	7 32	7 32	7 33	7 33
25.	KG	BANANA DE FRITAR EXTRA. madura, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	2.280	MÍN. MÁX.	241 542	271 572	281 622	272 544
26.	KG	BANANA MAÇÃ EXTRA. madura, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	343	MÍN. MÁX.	23 70	53 101	53 101	23 71
27.	KG	BANANA NANICA EXTRA. madura, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	9.373	MÍN. MÁX.	1.155 2.325	1.190 2.361	1.191 2.361	1.156 2.326
28.	KG	BATATA DOCE EXTRA. fresca, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	390	MÍN. MÁX.	11 90	26 105	26 105	11 90
29.	KG	BATATA INGLESA EXTRA. fresca, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	6.313	MÍN. MÁX.	762 1.565	788 1.591	788 1.591	763 1.566
30.	KG		700	MÍN.	54	54	55	55

Prefeitura de Urupá
Este documento foi assinado digitalmente por: GIONEIDE DE SOUZA LIMA PIOVESAN (CPF ###.###.212-##), Erik Rafael Piovesan (CPF ###.###.722-##), Nathany Tamara Zielinski Nascimento (CPF ###.###.522-##), Thiago Alves Vieira (CPF ###.###.532-##), DENISE ALVES DA SILVA ABREU (CPF ###.###.048-##), JUCIANE GONÇALVES MAIA (CPF ###.###.192-##), ISMAEL JOSUE HOTTES (CPF ###.###.762-##), em 14/08/2024 - 12:12, e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link:
<https://assin.ksistemas.com.br/pmmunipa/documento/documentoAssinado/63880>. Folha 2 de 24





Estado de Rondônia
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE URUPÁ
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento
Setor de Planejamento das Contratações

Prefeitura de Urupá
Este documento foi assinado digitalmente por GIONEIDE DE SOUZA LIMA PIOVESAN (CPF ###.###.212-##), Erik Rafael Piovesan (CPF ###.###.722-##), Nathan Tamara Zielinski Nascimento (CPF ###.522-##), Thiago Alves Vieira (CPF ###.532-##), DENISE ALVES DA SILVA ABREU (CPF ###.048-##), JUCIANE GONÇALVES MAIA (CPF ###.192-##), ISMAEL JOSUE HOTTES (CPF ###.762-##), em 14/08/2024 - 12:12, e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link: <https://lxsistemas.com.br/pmmunipal/documentoAssinado/63880>. Folha 3 de 24

		BETERRABA EXTRA. fresca, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.		MÁX.	175	175	175	175
31.	UND	BISCOITO DE ÁGUA E SAL. crocante, com dupla embalagem, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, zero gordura trans, peso 360g.	945	MÍN.	71	120	121	70
				MÁX.	212	260	263	210
32.	UND	BISCOITO DE MAISENA. crocante, com dupla embalagem, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, zero gordura trans, peso 360g.	538	MÍN.	35	85	85	35
				MÁX.	108	160	160	110
33.	UND	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. sabor coco, crocante, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, zero gordura trans, peso 600g.	408	MÍN.	19	70	70	20
				MÁX.	77	126	128	77
34.	UND	BOLO GELADO. Embrulhado em papel alumínio, recheio de creme com coco. Deverão ser assados, não apresentar abatimento ou queimado, apresentar textura macia, confeccionado com matéria prima de boa qualidade, confeccionado dentro do padrão higienico-sanitário. Peso mínimo de 100g cada pedaço.	400	MÍN.	30	30	30	30
				MÁX.	100	100	100	100
35.	KG	BOLO RECHEADO E CONFEITADO. Tipo aniversário: massa branca, com recheio, sendo: brigadeiro, beijinho de coco, chocolate trufado ou leite ninho trufado. Cobertura: chantilly, ganache, brigadeiro ou glacê real.	100	MÍN.	5	5	5	5
				MÁX.	25	25	25	25
36.	KG	BOLO TIPO CASEIRO. sabores variados, sendo: cenoura, abacaxi, milho, laranja, fubá e chocolate, embalado com embalagem individual e descartável plástica; etiqueta contendo data de fabricação.	660	MÍN.	60	108	110	59
				MÁX.	142	187	193	138
37.	UND	BOMBOM DE CHOCOLATE. bombom com recheio creme e cobertura com wafer cremoso e crocante, zero gordura trans, 1º qualidade. pacote de 825g.	465	MÍN.	33	74	74	34
				MÁX.	96	136	136	97
38.	UND	CACAU EM PÓ 100%. Chocolate em pó solúvel, sem glúten, pacote de 200g.	90	MÍN.	11	11	11	12
				MÁX.	22	22	23	23
39.	UND	CACAU EM PÓ 50%. chocolate em pó solúvel, sem glúten, pacote de 200g.	130	MÍN.	7	7	7	7
				MÁX.	33	32	32	32
40.	UND	CAFÉ EM PÓ. puro, torrado, moído, tradicional, encorpado com data de fabricação e validade, acondicionado em pacote aluminizado resistente e vedado hermeticamente, peso 500g.	3.395	MÍN.	320	596	596	321
				MÁX.	710	986	987	712
41.	UND	CANELA EM CASCA. produto 100% natural. embalagem de 10 g.	895	MÍN.	18	369	369	19
				MÁX.	47	399	399	50
42.	UND	CANJICA DE MILHO BRANCO. produto 100% natural. embalagem de 500 g.	50	MÍN.	1	1	1	1
				MÁX.	14	14	12	10
43.	UND	CANJQUINHA DE MILHO. produto 100% natural. embalagem de 500 g.	1.050	MÍN.	124	124	124	124
				MÁX.	262	263	262	263
44.	KG	CAQUI EXTRA. maduro, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	230	MÍN.	16	46	46	17
				MÁX.	42	42	73	73
45.	KG	CARNE BOVINA ALCATRA. 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.	1.050	MÍN.	80	155	155	80
				MÁX.	225	300	300	225
46.	KG	CARNE BOVINA COLCHÃO DURO. 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.	400	MÍN.	30	30	30	30
				MÁX.	100	100	100	100
47.	KG	CARNE BOVINA COLCHÃO MOLE. 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.	1.000	MÍN.	80	155	155	80
				MÁX.	212	288	287	213
48.	KG	CARNE BOVINA CONTRA FILÉ. 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.	1.100	MÍN.	20	220	220	20
				MÁX.	152	403	432	113
49.	KG	CARNE BOVINA MÚSCULO (EM TIRAS OU CUBOS). 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, aponeuroses e sebo, a carne deverá ser cortada no ato da entrega sob supervisão do requisitante. (AMPLA CONCORRENCIA)	4.335	MÍN.	504	504	508	508
				MÁX.	1.081	1.081	1.085	1.088
50.	KG	CARNE BOVINA MÚSCULO (EM TIRAS OU CUBOS). 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, aponeuroses e sebo, a carne deverá ser cortada no ato da entrega sob supervisão do requisitante. (COTA RESERVADA)	1.445	MÍN.	168	168	170	170
				MÁX.	360	360	362	363
51.	KG	CARNE BOVINA MÚSCULO (MOIDA). 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, aponeuroses e sebo, a carne deverá ser moída no ato da entrega sob supervisão do requisitante. (AMPLA CONCORRENCIA)	9.925	MÍN.	1.197	1.273	1.273	1.198
				MÁX.	2.444	2.519	2.518	2.444
52.	KG	CARNE BOVINA MÚSCULO (MOIDA). 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. contendo no máximo	3.308	MÍN.	399	424	424	399



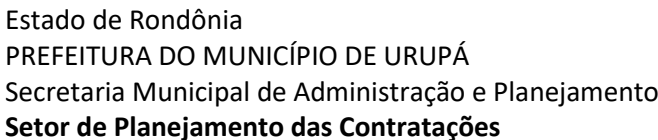


Estado de Rondônia
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE URUPÁ
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento
Setor de Planejamento das Contratações

		10% de gordura, isenta de cartilagem, aponeuroses e sebo, a carne deverá ser moída no ato da entrega sob supervisão do requisitante. (COTA RESERVADA)		MÁX.	814	839	840	815
53.	KG	CARNE BOVINA TIPO COSTELA MINGA. 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.	1.100	MÍN.	40	140	140	30
				MÁX.	225	325	325	225
54.	KG	CARNE SUÍNA. 1ª qualidade, proveniente de animais sadios e abatidos.	790	MÍN.	10	85	85	10
				MÁX.	160	235	235	160
55.	KG	CEBOLA EXTRA. fresca, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	3.469	MÍN.	424	442	448	435
				MÁX.	859	867	883	860
56.	KG	CENOURA EXTRA. fresca, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	6.319	MÍN.	746	761	766	747
				MÁX.	1.567	1.582	1.602	1.568
57.	PC	CESTA BÁSICA COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS. acondicionada em saco plástico transparente, resistente e devidamente lacrado, contendo o quantitativo dos produtos relacionados a seguir: 02 - PACOTES DE ARROZ AGULHINHA. beneficiado e polido, tipo 01, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, pacote 5 kg, validade mínima de 05 (cinco) meses a contar do ato da entrega. 02 - PACOTES DE FEIJÃO CARIOCA. novo, tipo 1, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg, validade mínima de 05 (cinco) meses a contar do ato da entrega. 02 - PACOTES DE MACARRÃO ESPAGUETE. massa com ovos, embalagem de 500 g, validade mínima de 05 (cinco) meses a contar do ato da entrega. 02 - PACOTES DE FUBÁ DE MILHO. fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, validade mínima de 05 (cinco) meses a contar do ato da entrega. 02 - UNIDADES DE ÓLEO DE SOJA. comestível, refinado, puro, tipo 1, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo 900 ml, validade mínima de 10 (dez) meses a contar do ato da entrega. 02 - PACOTES DE AÇÚCAR TIPO CRISTAL. branco, fino, acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, validade, pacote com 2 kg, validade mínima de 06 (seis) meses a contar do ato da entrega. 01 - PACOTE DE SAL. refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, pacote 1 kg, validade mínima de 10 (dez) meses do ato da entrega. 02 - UNIDADES DE LEITE LÍQUIDO INTEGRAL. ingredientes: leite integral e estabilizante (citrato de sódio, tripolifosfato de sódio). envasado em caixa tetra park com tampa rosqueável, embalagem de 01 litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (ultra alta temperatura), embalagem original do fabricante, com registro em órgão competente, conter informações do fabricante e data de vencimento, prazo de validade de no mínimo 05 (cinco) meses do ato da entrega. 01 - PACOTE DE CAFÉ EM PÓ. puro, torrado, moído, forte, encorpado, com data de fabricação e validade, acondicionado em pacote aluminizado resistente e vedado hermeticamente, peso 500g, prazo de validade de no mínimo 05 (cinco) meses do ato da entrega. 01 - UNIDADE DE EXTRATO DE TOMATE. concentrado, sabor tradicional, embalado em sachê de 300g, validade mínima de 06 (seis) meses a contar do ato de entrega. 02 - UNIDADES DE SARDINHA COM ÓLEO. ingredientes: água de constituição ao próprio suco, óleo comestível e sal; rico em ômega 3 e fonte de cálcio, embalada em lata, com peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, validade mínima de 06 (seis) meses a contar do ato de entrega. 01 - PACOTE DE BISCOITO DE ÁGUA E SAL. crocante, com dupla embalagem, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, zero gordura trans, peso 360g, validade mínima de 06 (seis) meses a contar do ato de entrega. 01 - PACOTE DE BISCOITO DE MAISENA. crocante, com dupla embalagem, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, zero gordura trans, peso 360g, validade mínima de 06 (seis) meses a contar do ato de entrega. (AMPLA CONCORRÊNCIA).	300	MÍN.	35	35	35	35
				MÁX.	75	75	75	75
58.	PC	CESTA BÁSICA COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS. acondicionada em saco plástico transparente, resistente e devidamente lacrado, contendo o quantitativo dos produtos relacionados a seguir: 02 - PACOTES DE ARROZ AGULHINHA. beneficiado e polido, tipo 01, classe longo fino, constituído de grãos inteiros, pacote 5 kg, validade mínima de 05	100	MÍN.	15	15	15	15

Prefeitura de Urupá
Este documento foi assinado digitalmente por: GIONEIDE DE SOUZA LIMA PIOVESAN (CPF ###.###.212-##), Erik Rafael Piovesan (CPF ###.###.722-##), Nathany Tamara Zielinski Nascimento (CPF ###.###.522-##), Thiago Alves Vieira (CPF ###.###.532-##), DENISE ALVES DA SILVA ABREU (CPF ###.###.048-##), JUCIANE GONÇALVES MAIA (CPF ###.###.192-##), ISMAEL JOSUE HOTTES (CPF ###.###.762-##), em 14/08/2024 - 12:12, e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link:
<https://lxsig.lxsistemas.com.br/pmurupa/documentoAssinado/83880>. Folha 4 de 24





Prefeitura de Iluná





Estado de Rondônia
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE URUPÁ
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento
Setor de Planejamento das Contratações

Prefeitura de Urupá
Este documento foi assinado digitalmente por: GIONEIDE DE SOUZA LIMA PIOVESAN (CPF ###.###.212-##), Erik Rafael Piovesan (CPF ###.###.722-##), Nathany Tamara Zielinski Nascimento (CPF ###.###.522-##), Thiago Alves Vieira (CPF ###.###.532-##), DENISE ALVES DA SILVA ABREU (CPF ###.###.048-##), JUCIANE GONÇALVES MAIA (CPF ###.###.192-##), ISMAEL JOSUE HOTTES (CPF ###.###.762-##), em 14/08/2024 - 12:12, e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link: <https://sistem.lxsistemas.com.br/omunipal/documentoAssinado/63880>. Folha 6 de 24

				MÁX.	361	371	476	361
75.	UND	FARINHA DE MILHO. flocada, acondicionada em embalagem plástica com identificação do produto, validade, pacote de 01 kg.	160	MÍN.	5	5	5	5
				MÁX.	39	40	39	42
76.	UND	FARINHA DE TRIGO. com fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1 kg.	160	MÍN.	10	10	10	10
				MÁX.	40	40	40	40
77.	UND	FARINHA DE TRIGO. sem fermento, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1 kg.	4.415	MÍN.	534	534	534	535
				MÁX.	1.103	1.104	1.104	1.104
78.	UND	FARINHA PARA PREPARO DE MINGAU INSTANTANEO. enriquecida com ferro, ácido fólico e vitaminas, sabor: multicereais, milho, aveia e arroz, conter informação nutricional na embalagem, peso 180 g.	40	MÍN.	1	1	1	1
				MÁX.	10	10	10	10
79.	UND	FEIJÃO CARIOCA. novo, tipo 1, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar do ato da entrega.	3.330	MÍN.	378	399	399	379
				MÁX.	822	842	843	823
80.	UND	FEIJÃO DE PRAIA. novo, tipo 1, grãos inteiros e são, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 01 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega.	62	MÍN.	2	8	8	2
				MÁX.	11	19	19	13
81.	UND	FERMENTO BIOLÓGICO PARA PÃO. seco, instantâneo, embalagem a vácuo, contendo 125 g.	130	MÍN.	12	12	13	12
				MÁX.	31	31	34	34
82.	UND	FERMENTO QUÍMICO. em pó, ideal para bolos, pote contendo 100 g.	730	MÍN.	87	87	88	87
				MÁX.	182	182	183	183
83.	UND	FLOCÃO DE MILHO. a base de milho, pré-cozido, sem adição de sal e açúcar, embalagem plástica com identificação do produto, data de fabricação e validade, peso 500 g.	275	MÍN.	25	25	25	26
				MÁX.	68	68	69	70
84.	KG	FRANGO CONGELADO. com miúdos (pés, cabeça, pescoço, fígado e moela), sem tempero, acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, validade e registro em órgão competente.	1.355	MÍN.	110	211	211	211
				MÁX.	285	386	387	297
85.	UND	FUBÁ DE MILHO. fino, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg.	270	MÍN.	20	20	20	20
				MÁX.	67	67	68	68
86.	KG	INHAME EXTRA. fresco, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	450	MÍN.	50	50	51	51
				MÁX.	112	112	113	113
87.	KG	JILÓ EXTRA. fresco, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	120	MÍN.	8	8	8	8
				MÁX.	30	30	30	30
88.	KG	LARANJA PAULISTA EXTRA. fresca, madura, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	6.963	MÍN.	846	896	895	847
				MÁX.	1.715	1.766	1.766	1.716
89.	UND	LEITE CONDENSADO. ingredientes: leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten, embalagem 395 g.	190	MÍN.	7	37	37	9
				MÁX.	33	63	62	32
90.	UND	LEITE DE COCO TRADICIONAL. acondicionado em frasco de vidro, 500 ml.	80	MÍN.	5	5	5	5
				MÁX.	20	20	20	20
91.	LT	LEITE DE VACA IN NATURA. fresco, sem sujidades, acondicionado em embalagem adequada, características: aspecto, cor cheiro e sabor próprio, com certificado do idaron.	3.220	MÍN.	205	505	505	205
				MÁX.	655	955	955	655
92.	UND	LEITE EM PÓ FÓRMULA INFANTIL. para lactentes de 0 a 6 meses, com probióticos, conter informação nutricional no rótulo, embalagem de lata 800 g.	62	MÍN.	1			
				MÁX.	17	15	15	15
93.	UND	LEITE EM PÓ FÓRMULA INFANTIL. para lactentes de 6 a 12 meses, com probióticos, conter informação nutricional no rótulo, embalagem de lata 800 g.	62	MÍN.	1			
				MÁX.	17	15	15	15
94.	UND	LEITE EM PÓ FÓRMULA INFANTIL. sem lactose, para lactentes de 0 a 6 meses, com probióticos, conter informação nutricional no rótulo, embalagem de lata 800 g.	62	MÍN.	1			
				MÁX.	17	15	15	15
95.	UND	LEITE EM PÓ FÓRMULA INFANTIL. sem lactose, para lactentes de 6 a 12 meses, com probióticos, conter informação nutricional no rótulo, embalagem de lata 800 g.	62	MÍN.	1			
				MÁX.	17	15	15	15
96.	UND	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. vitaminado, ingredientes: leite integral e emulsificante lecitina de soja, conter informação nutricional na embalagem, embalagem de 400g.	350	MÍN.	20	20	20	20
				MÁX.	87	88	88	87
97.	UND	LEITE LIQUIDO INTEGRAL. ingredientes: leite integral e estabilizante (citrato de sódio, tripolifosfato de sódio). envasado em caixa tetra park com tampa rosqueável, embalagem de 01 litro, tratado termicamente pelo sistema uat (ultra alta temperatura), embalagem original do fabricante, com registro em órgão competente, conter informações do fabricante e data de vencimento, prazo de validade de no mínimo 05 meses no ato da entrega.(AMPLA CONCORRENCIA)	11.198	MÍN.	1.347	1.458	1.458	1.346
				MÁX.	2.725	2.873	2.875	2.725
98.	UND	LEITE LIQUIDO INTEGRAL. ingredientes: leite integral e estabilizante (citrato de sódio, tripolifosfato de sódio). envasado em caixa tetra park com tampa rosqueável, embalagem de 01 litro, tratado termicamente pelo sistema uat (ultra alta temperatura), embalagem original do fabricante, com	3.732	MÍN.	448	486	486	449





Estado de Rondônia
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE URUPÁ
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento
Setor de Planejamento das Contratações

Prefeitura de Urupá
Este documento foi assinado digitalmente por: GIONEIDE DE SOUZA LIMA PIVOESAN (CPF ###.###.212-##), Erik Rafael Piovesan (CPF ###.###.722-##), Nathany Tamara Ziehlinski Nascimento (CPF ###.###.522-##), Thiago Alves Vieira (CPF ###.###.532-##), DENISE ALVES DA SILVA ABREU (CPF ###.###.048-##), JUCIANE GONÇALVES MAIA (CPF ###.###.192-##), ISMAEL JOSUE HOTTES (CPF ###.###.762-##), em 14/08/2024 - 12:12, e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link:
<https://assin.assinaturas.com.br/pmmunupa/documento/Assinado/639860>. Folha 7 de 24

		registro em órgão competente, conter informações do fabricante e data de vencimento, prazo de validade de no mínimo 05 meses no ato da entrega.(COTA RESERVADA)		MÁX.	908	958	958	908
99.	UND	LEITE LIQUIDO ZERO LACTOSE. ingredientes: leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico, envasado em caixa tetra park com tampa rosqueável, embalagem de 01 litro, tratado termicamente pelo sistema uat (ultra alta temperatura), embalagem original do fabricante, com registro em órgão competente, conter informações do fabricante e data de vencimento, prazo de validade de no mínimo 05 meses no ato da entrega.	1.680	MÍN.	192	192	193	193
				MÁX.	420	420	420	420
100.	KG	LIMÃO TAITI EXTRA. Verde e grão.	18	MÍN.	2	2	2	3
				MÁX.	4	4	5	5
101.	KG	LINGUIÇA CALABRESA. defumada, carne suína pura, adicionada de toucinhos e condimentos naturais.	410	MÍN.	13	113	128	13
				MÁX.	45	145	175	45
102.	KG	LINGUIÇA CASEIRA MISTA. preparada com carne bovina e suína, adicionada de toucinhos e condimentos naturais.	420	MÍN.	22	22	22	22
				MÁX.	105	105	105	105
103.	KG	LINGUIÇA TOSCANA MISTA. em gomos, preparada com carne bovina e suína, adicionada de toucinhos e condimentos naturais.	430	MÍN.	21	70	67	19
				MÁX.	84	134	130	82
104.	KG	MAÇA NACIONAL EXTRA. fresca, madura, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	1.050	MÍN.	186	154	154	104
				MÁX.	237	287	288	238
105.	UND	MACARRÃO ARGOLA. massa com ovos, embalagem de 500 g.	280	MÍN.	22	22	21	18
				MÁX.	71	71	71	69
106.	UND	MACARRÃO ESPAGUETE. massa com ovos, embalagem de 500 g.	4.908	MÍN.	573	598	598	574
				MÁX.	1.215	1.238	1.240	1.215
107.	UND	MACARRÃO PARAFUSO. massa com ovos, embalagem de 500 g.	3.998	MÍN.	488	513	513	513
				MÁX.	987	1.011	1.012	988
108.	UND	MACARRÃO PARAFUSO. massa SEM ovos, embalagem de 500 g.	350	MÍN.	15	15	15	15
				MÁX.	90	88	85	87
109.	UND	MAIONESE TRADICIONAL. emulsão cremosa, informações nutricionais no rótulo, pote de 500 g.	198	MÍN.	13	24	24	14
				MÁX.	43	55	55	45
110.	KG	MAMAO PAPAYA EXTRA. fresco, maduro, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	6.318	MÍN.	772	812	812	813
				MÁX.	1.559	1.599	1.600	1.560
111.	KG	MANDIOCA. Descascada, congelada, acondicionada em embalagem de plástico com identificação do produto, data de validade.	1.494	MÍN.	186	187	187	187
				MÁX.	373	373	374	374
112.	UND	MANJERICÃO SECO. 100% natural, embalagem de 5 g.	1.095	MÍN.	119	120	120	120
				MÁX.	273	274	274	274
113.	UND	MARGARINA VEGETAL. cremosa, com sal, com no mínimo 70% lipídios, zero de gordura trans, pote de 500 g.	794	MÍN.	68	79	83	69
				MÁX.	190	201	212	191
114.	UND	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA. goma de mandioca hidratada, acondicionada em embalagem plástica com identificação do produto, validade, pacote 01 kg.	85	MÍN.	8	13	14	9
				MÁX.	18	24	23	20
115.	KG	MELANCIA EXTRA. graúda, fresca, madura, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	10.340	MÍN.	1.220	1.320	1.320	1.220
				MÁX.	2.535	2.635	2.635	2.535
116.	KG	MELÃO EXTRA. graúdo, fresco, maduro, não poderá apresentar perfurações, e ter polpa firme e intacta.	1.515	MÍN.	159	234	235	160
				MÁX.	340	416	417	342
117.	UND	MILHO DE PIPOCA. produto 100% natural. embalagem de 500 g.	135	MÍN.	9	24	25	10
				MÁX.	26	41	41	27
118.	KG	MILHO VERDE EM ESPIGA. Descascado, graúdo e fresco.	4.890	MÍN.	611	611	612	612
				MÁX.	1.222	1.222	1.223	1.223
119.	UND	MILHO VERDE. em conserva, peso drenado 170 g.	400	MÍN.	20	50	50	20
				MÁX.	85	115	115	85
120.	UND	MOLHO DE TOMATE. concentrado, sabor tradicional, sachê de 340 g.	380	MÍN.	25	25	25	25
				MÁX.	95	95	95	95
121.	UND	MOLHO INGLÊS. sem glúten, garrafa de 01 litro.	15	MÍN.		2	3	
				MÁX.	3	5	5	3
122.	KG	MORTADELA DE FRANGO. devidamente rotulada com peso e data de validade. marca do fabricante, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.	110	MÍN.	2	37	37	2
				MÁX.	10	45	45	10
123.	UND	ÓLEO DE SOJA. comestível, refinado, puro, tipo 1, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo 900 ml, validade mínima de 10 meses no ato da entrega.	5.070	MÍN.	585	613	617	582
				MÁX.	1.247	1.275	1.304	1.244
124.	UND	ORÉGANO. 100% natural, embalagem de 100 g.	1.630	MÍN.	198	198	198	198
				MÁX.	407	407	408	408
125.	DZ	OVO DE GALINHA. (dúzia), acondicionado em embalagem própria para transporte do produto.	4.760	MÍN.	573	594	594	574
				MÁX.	1.179	1.200	1.202	1.179
126.	UND	PANETONE (CHOCOTONE). com gotas de chocolate, acondicionado em caixa de papelão, peso líquido 400 g.	672	MÍN.	21	40	210	51
				MÁX.	123	112	313	124
127.	UND	PANETONE TRADICIONAL. sabor frutas cristalizadas e uva passas, acondicionado em caixa de papelão, peso líquido 400 g.	585	MÍN.	29	18	218	30
				MÁX.	100	91	291	103





Estado de Rondônia
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE URUPÁ
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento
Setor de Planejamento das Contratações

Prefeitura de Urupá
Este documento foi assinado digitalmente por: GIONEIDE DE SOUZA LIMA PIOVESAN (CPF ###.###.212-##), Erik Rafael Piovesan (CPF ###.###.722-##), Nathany Tamara Zielinski Nascimento (CPF ###.###.522-##), Thiago Alves Vieira (CPF ###.###.532-##), DENISE ALVES DA SILVA ABREU (CPF ###.###.048-##), JUCIANE GONÇALVES MAIA (CPF ###.###.192-##), ISMAEL JOSUE HOTTES (CPF ###.###.762-##), em 14/08/2024 - 12:12, e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link:
https://lxsigen.lxsistemas.com.br/pmmunipa/documentoAssinado/63980_Folha%208%20de%2024

128.	UND	PÃO BISNAGUINHA. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes, embalado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. peso 300 g.	360	MÍN.	25	125	125	25
				MÁX.	40	140	140	40
129.	UND	PÃO DE FORMA TRADICIONAL. fatiado, embalado em sacola transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. com data de fabricação e validade, peso 450g.	535	MÍN.	40	141	141	41
				MÁX.	83	183	184	85
130.	KG	PÃO DE QUEIJO. assado, fresco e quentinho.	918	MÍN.	78	243	233	79
				MÁX.	100	326	326	131
131.	KG	PÃO DOCE. assado e macio.	938	MÍN.	34	180	180	35
				MÁX.	145	322	323	148
132.	KG	PÃO FRANCÊS. assado e fresco. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	6.668	MÍN.	597	668	667	596
				MÁX.	1.541	1.793	1.785	1.549
133.	KG	PÃO FRANCÊS. assado e fresco.(COTA RESERVADA)	2.222	MÍN.	198	222	223	199
				MÁX.	514	597	595	516
134.	KG	PEITO DE FRANGO. congelado, sem tempero, acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, validade e registro em órgão competente. (AMPLA CONCORRÊNCIA)	9.769	MÍN.	1.178	1.253	1.254	1.178
				MÁX.	2.405	2.479	2.479	2.406
135.	KG	PEITO DE FRANGO. congelado, sem tempero, acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, validade e registro em órgão competente. (COTA RESERVADA)	3.256	MÍN.	392	418	417	393
				MÁX.	801	826	827	802
136.	KG	PEIXE TAMBAQUI COM ESCAMA. fresco ou congelado, graúdo, eviscerado, partido em bandas, peso médio de 2,5 à 3,0 kg.	2.330	MÍN.	25	25	1.025	25
				MÁX.	82	83	2.082	83
137.	KG	PEPINO EXTRA. verde, fresco, não poderá apresentar perfurações e ter polpa firme e intacta.	395	MÍN.	15	22	23	15
				MÁX.	95	102	103	95
138.	KG	PIMENTA DE CHEIRO EXTRA. fresca, não poderá apresentar perfurações e ter polpa firme e intacta.	20	MÍN.	2	2	2	2
				MÁX.	5	5	5	5
139.	PC	PIMENTA DO REINO. moída, fina, pura, 100 % natural, pacote de 250 g.	32	MÍN.	1	1	1	1
				MÁX.	8	8	8	8
140.	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA. fresco, não poderá apresentar perfurações e ter polpa firme e intacta.	135	MÍN.	6	13	14	6
				MÁX.	30	37	38	30
141.	UN	PIRULITO MASTIGÁVEL. com recheio de chiclete, sabores variados, pacote de 600 g.	130	MÍN.	11	16	16	11
				MÁX.	30	35	35	30
142.	UND	PIRULITO TUTI FRUTI. sabores variados de fruta, pacote de 600 g.	120	MÍN.	11	11	16	11
				MÁX.	30	30	3	30
143.	UND	PÓ ARTIFICIAL PARA PREPARO DE GELATINA. sabores variados de frutas, composto de: açúcar, gelatina, sal e reguladores de acidez, aroma artificial, corantes, edulcorantes, embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica, embalagem secundária caixa de papel cartão, peso líquido 20 g.	160	MÍN.	6	45	45	5
				MÁX.	20	60	60	20
144.	UND	POLPA DE FRUTA ABACAXI. congelada, 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos artificiais, embalada em sacola plástica atóxica, pacote 400 g.	2.028	MÍN.	236	275	276	236
				MÁX.	487	528	526	487
145.	UND	POLPA DE FRUTA ACEROLA. congelada, 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos artificiais, embalada em sacola plástica atóxica, pacote 400 g.	6.618	MÍN.	810	849	849	810
				MÁX.	1.635	1.673	1.673	1.637
146.	UND	POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU. congelada, 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos artificiais, embalada em sacola plástica atóxica, pacote 400 g.	323	MÍN.	33	33	33	34
				MÁX.	80	81	81	81
147.	UND	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA. congelada, 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos artificiais, embalada em sacola plástica atóxica, pacote 400 g.	4.733	MÍN.	579	619	619	580
				MÁX.	1.163	1.203	1.203	1.164
148.	UND	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ. congelada, 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos artificiais, embalada em sacola plástica atóxica, pacote 400 g.	5.538	MÍN.	689	729	730	690
				MÁX.	1.363	1.403	1.405	1.367
149.	UND	POLVILHO AZEDO. extraído da mandioca, conter informação nutricional na embalagem, peso 1 kg.	140	MÍN.	11	11	11	12
				MÁX.	33	34	36	37
150.	UND	POLVILHO DOCE. extraído da mandioca, conter informação nutricional na embalagem, peso 1 kg.	90	MÍN.	4	4	4	4
				MÁX.	22	22	23	23
151.	KG	PRESUNTO BOVINO. sem capa de gordura, em peça, embalado a vácuo em saco plástico atóxico, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade.	570	MÍN.	23	160	160	20
				MÁX.	50	235	235	50
152.	KG	QUEIJO MUSSARELA. em peça, embalado a vácuo em saco plástico atóxico, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade.	870	MÍN.	49	186	186	46
				MÁX.	124	309	311	126
153.	KG	QUIABO EXTRA. verde, fresco, não poderá apresentar perfurações e ter polpa firme e intacta.	120	MÍN.	5	5	5	5
				MÁX.	30	30	30	30





Estado de Rondônia
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE URUPÁ
Secretaria Municipal de Administração e Planejamento
Setor de Planejamento das Contratações

154.	UND	REFRIGERANTE. sabores diversos. embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. deverá ter registro em órgão competente. embalado em garrafa pet 2 litros.	520	MÍN.	28	125	125	25
				MÁX.	80	180	180	80
155.	KG	REPOLHO EXTRA. verde, fresco, não poderá apresentar perfurações e ter polpa firme e intacta.	2.270	MÍN.	212	272	273	213
				MÁX.	512	622	623	513
156.	MÇ	RUCULA EXTRA. folhas frescas e firmes, sem sujidades.	220	MÍN.	5	5	5	5
				MÁX.	55	55	55	55
157.	UND	SAL GROSSO. iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, pacote 1 kg. validade mínima de 10 meses no ato da entrega.	40	MÍN.		10	10	
				MÁX.	2	18	17	3
158.	UND	SAL REFINADO. iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno, resistente e vedado, pacote 1 kg. validade mínima de 10 meses no ato da entrega.	1.166	MÍN.	125	133	133	126
				MÁX.	286	296	297	287
159.	KG	SALGADINHO RECHEADO. <u>Assado</u> . fresco, pequeno, tipo mini esfirra, sabor: frango ou carne bovina.	603	MÍN.	41	93	93	39
				MÁX.	120	181	181	121
160.	KG	SALGADINHO RECHEADO. <u>Frito</u> . fresco, pequeno, tipo: quibe, coxinha ou rissole, sabor: frango ou carne bovina e bolinha de queijo.	553	MÍN.	41	93	93	39
				MÁX.	107	168	169	109
161.	KG	SALSICHA BOVINA. embalada a vácuo em saco plástico atóxico, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, a embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade.	330	MÍN.	15	55	55	15
				MÁX.	60	100	105	65
162.	UND	SARDINHA EM CONSERVA. A base de óleo comestível, líquido de constituição ao próprio suco, água e sal, peso líquido 125g.	6.630	MÍN.	828	829	829	829
				MÁX.	1.657	1.657	1.658	1.658
163.	LT	SORVETE EM MASSA. cremoso, a base de leite, sabores variados: abacaxi, chocolate, flocos e morango.	318	MÍN.	26	32	32	27
				MÁX.	75	82	83	78
164.	UND	SORVETE PICOLÉ. cremoso, a base de leite, sabores variados: tapioca, nata, chocolate, leite condensado e morango.	2.650	MÍN.	50	2.100	50	50
				MÁX.	150	2.175	150	175
165.	UND	SORVETE PICOLÉ. de frutas, sabores variados, ex: uva, groselha, abacaxi, laranja e limão.	5.650	MÍN.	50	5.100	50	50
				MÁX.	150	5.175	150	175
166.	UND	TEMPERO ALIMENTÍCIO. a base de alho e sal, sem pimenta, a embalagem deverá conter informações nutricionais, número de lote e data de validade, embalado em copo plástico 1 kg.	94	MÍN.	7	19	19	7
				MÁX.	17	29	30	18
167.	UND	TEMPERO PARA CARNE, arroz e legumes. embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica, embalagem secundária plástica, contendo 12 pacotes de 5 gramas de tempero cada.	130	MÍN.	5	20	20	5
				MÁX.	20	45	45	20
168.	KG	TOMATE EXTRA. graúdo, fresco, não poderá apresentar perfurações e ter polpa firme e intacta.	7.866	MÍN.	900	961	961	901
				MÁX.	1.921	2.011	2.012	1.922
169.	UND	TRIGO PARA QUIBE. a base trigo integral, quebrado e torrado, embalagem plástica com identificação do produto, data de fabricação e validade, peso 500 g.	30	MÍN.				
				MÁX.	7	8	7	8
170.	KG	UVA EXTRA. fresca, graúda, madura, não poderá apresentar perfurações e ter polpa firme e intacta.	343	MÍN.	16	66	66	17
				MÁX.	60	111	111	61
171.	UND	UVA PASSA PRETA. sem semente, a embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, peso 100 g.	328	MÍN.	35	40	40	36
				MÁX.	79	84	85	80
172.	UND	VINAGRE DE ÁLCOOL. Branco, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico e resistente, contendo 750 ml.	89	MÍN.	6	12	13	6
				MÁX.	18	25	28	18

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

2.1. A aquisição de gêneros alimentícios, tanto perecíveis quanto não perecíveis, é essencial para garantir a alimentação adequada das unidades de saúde, escolas, lares de acolhimento e APAE do município de Urupá. Estes estabelecimentos atendem diariamente a uma população diversificada, incluindo crianças, idosos, pacientes e funcionários, todos com necessidades nutricionais específicas.





2.1.1. Gêneros Alimentícios Perecíveis: Os alimentos perecíveis, como frutas, legumes, verduras, carnes, laticínios e outros produtos frescos, são fundamentais para oferecer refeições balanceadas e nutricionalmente completas. Estes alimentos são ricos em vitaminas, minerais e outros nutrientes essenciais para a manutenção da saúde e do bem-estar dos indivíduos atendidos.

- a) **Unidades de Saúde:** Pacientes em tratamento necessitam de uma dieta rica em nutrientes para auxiliar na recuperação e manutenção da saúde. A oferta de alimentos frescos contribui significativamente para a qualidade das refeições servidas, promovendo a recuperação mais rápida e eficaz dos pacientes.
- b) **Escolas:** As crianças em fase de crescimento precisam de uma alimentação variada e equilibrada para um desenvolvimento saudável. A inclusão de frutas, verduras e outros alimentos frescos nas refeições escolares é crucial para garantir a ingestão adequada de nutrientes essenciais.
- c) **Lares de Acolhimento e APAE:** Os residentes destes lares, incluindo idosos e pessoas com deficiência, têm necessidades alimentares específicas que podem ser atendidas através do fornecimento de alimentos frescos e de alta qualidade nutricional.

2.1.2. Gêneros Alimentícios Não Perecíveis: Os alimentos não perecíveis, como arroz, feijão, macarrão, farinha, açúcar, óleo e outros, são igualmente importantes para compor as refeições oferecidas. Estes itens possuem maior durabilidade e são essenciais para garantir a segurança alimentar e a continuidade do fornecimento de refeições, mesmo em situações de emergência ou de abastecimento irregular.

- a) **Estocagem e Planejamento:** A aquisição de alimentos não perecíveis permite a estocagem adequada e o planejamento das refeições a longo prazo, assegurando que sempre haverá alimentos disponíveis para a preparação das refeições, mesmo em períodos de dificuldades logísticas ou de transporte.
- b) **Variedade e Equilíbrio:** A combinação de alimentos perecíveis e não perecíveis é fundamental para garantir a variedade e o equilíbrio das refeições, proporcionando uma dieta diversificada e completa para todos os atendidos.





2.1.3. Importância Social e Educacional: É importante destacar que as escolas do município de Urupá recebem uma quantidade considerável de crianças carentes, cuja alimentação muitas vezes se restringe à merenda escolar. A oferta de refeições completas e nutritivas nas escolas é uma medida essencial para combater a desnutrição e promover o desenvolvimento físico e cognitivo das crianças.

2.2. Além disso, a aquisição de gêneros alimentícios também visa atender à demanda da Secretaria de Assistência Social, que distribui cestas básicas às famílias em situação de vulnerabilidade alimentar, contribuindo para a redução da fome e da insegurança alimentar no município.

2.3. A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis é uma necessidade imperiosa para garantir a oferta de refeições balanceadas, seguras e nutritivas nas diversas unidades de atendimento do município de Urupá. Esta medida não só atende às exigências nutricionais da população atendida, mas também cumpre com as diretrizes constitucionais de assegurar o direito à alimentação e à dignidade humana, promovendo a saúde e o bem-estar de todos.

2.4. Ademais, o restante das justificativas estão presentes nos **Documentos de Formalização de Demanda** anexados nos autos do processo, elaborados pelas secretarias demandantes conforme a necessidade de cada uma delas.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução que se torna viável no presente estudo técnico e demonstra que o processo licitatório deve caminhar para o Sistema de Registro de Preço, onde, a ampla divulgação do processo poderá proporcionar a participação de diversos possíveis fornecedores, e assim buscar o melhor custo benefício para a Prefeitura do Município de Urupá.

3.2. A opção por Sistema de Registro de Preços - SRP, tem como fator principal, a vantajosidade que traz a Administração Pública, no sentido de promover a diminuição do número de processos para aquisição de bens e/ou serviços, evitando também que se faça aquisição de um mesmo produto com mais de um preço, e ainda pelas seguintes vantagens sobre a licitação convencional:





- a) Inexistência da obrigatoriedade de dotação orçamentária, que apenas será efetuada no momento da expedição da nota de empenho (ou similar) ou quando da celebração do contrato;
- b) Compras ou serviços imprevisíveis ou de difícil previsibilidade;
- c) Redução do volume de estoque e/ou perda de bens;
- d) Redução significativa do volume de licitações, afinal, através de uma única licitação, a Administração poderá efetuar a contratação do objeto pelo prazo de validade da ata (doze meses);
- e) Afasta significativamente problemas decorrentes da falta de planejamento;
- f) Evita o fracionamento ilegal de despesa;
- g) Vantagem para os fornecedores licitantes para que participem de uma única licitação, poderão fornecer por até 12 meses para o órgão promotor do certame (órgão gerenciador), para os órgãos participantes e, ainda, contam com a possibilidade de fornecimento a diversos órgãos e entidades que não participaram do certame, pela figura dos órgãos não participantes (caronas);
- h) Possibilidade de atendimento, em um mesmo certame licitatório, de outros órgãos e entidades.

3.3. Do ciclo de vida do objeto:

3.3.1. A Aquisição visa atender à necessidade de suprir a demanda de refeições preparadas diariamente para estudantes e crianças da creche durante o ano letivo, suprir as refeições preparadas diariamente para pacientes em internação, bem como plantonistas do hospital municipal, suprir as refeições preparadas no Centro do idoso, APAE e lar de acolhimento, além de atender outras demandas com preparo de cafés e lanches em eventos;

3.3.2. Visando atender a necessidade de preparo diário de alimentação os alimentos deverão ser frescos, de alta qualidade, embalados e refrigerados devidamente e com validade adequada.;





3.3.3. Dos critérios para licitação deverão ser observados: a qualidade, o preço e a conformidade dos produtos com as normas sanitárias;

3.3.4. Os produtos serão recebidos e inspecionados, verificando sempre a especificação e controle de qualidade no ato da entrega;

3.3.5. Os produtos deverão ser armazenados adequadamente em locais secos e arejados e ainda levar em consideração os produtos que deverão ser mantidos sobre refrigeração, mantendo total controle da validade dos mesmos;

3.3.6. Os produtos deverão transportados em veículos refrigerados além de serem manuseados utilizando sempre equipamentos adequados, e com rigorosa higiene pessoal;

3.3.7. Na preparação dos alimentos deverá ser mantida a higiene e os métodos de cozimentos adequados aproveitando ao máximo os nutrientes dos produtos.

3.4. Desta forma, a solução descrita constitui uma resposta eficaz não só ao problema imediato de manutenção das unidades públicas, mas também ao cumprimento a longo prazo das metas e política públicas delineadas para o município de Urupá, considerando um contexto amplo de gestão e administração.

4. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.2. A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para as unidades de saúde, escolas, lares de acolhimento e APAE do município de Urupá deve atender a uma série de requisitos que garantam a qualidade, segurança e adequação nutricional dos alimentos fornecidos. Estes requisitos são essenciais para assegurar que todas as necessidades alimentares das populações atendidas sejam plenamente satisfeitas.

4.2.1. Requisitos para Gêneros Alimentícios Perecíveis:

a) Qualidade Nutricional:

- Os alimentos devem ser frescos e de alta qualidade, contendo os nutrientes necessários para uma dieta balanceada.





b) Segurança e Higiene:

- Os fornecedores devem seguir rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, conforme estabelecido pelas normas da ANVISA.
- Os alimentos perecíveis devem ser transportados e armazenados em condições adequadas de temperatura e umidade para evitar a deterioração e a contaminação.

c) Certificação e Origem:

- Preferência por produtos certificados e provenientes de fornecedores idôneos, com garantia de origem e qualidade.

d) Logística e Entrega:

- Garantia de entrega pontual e frequente para assegurar a qualidade dos alimentos.
- Capacidade logística dos fornecedores para atender às demandas das diferentes unidades, respeitando os cronogramas estabelecidos.

4.2.2. Requisitos para Gêneros Alimentícios Não Perecíveis:

a) Durabilidade e Armazenamento:

- Os alimentos não perecíveis devem estar com prazo de validade alongado e ser embalados de forma a garantir sua conservação.
- Devem ser armazenados em locais adequados, protegidos de umidade, luz solar direta e pragas, sendo entregues sem quaisquer avarias.

b) Qualidade e Segurança:

- Produtos devem ser de marcas reconhecidas e certificados quanto à qualidade e segurança alimentar, quando exigir, de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos constantes na Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Instrução Normativa





nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA.

- Embalagens íntegras e com informações claras e visíveis sobre validade, composição nutricional e instruções de armazenamento.

4.3. A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deve ser conduzida de maneira criteriosa, assegurando que todos os requisitos de qualidade, segurança, logística e custo-benefício sejam atendidos garantindo que os alimentos cheguem aos consumidores finais em perfeitas condições.

4.4. Atender a esses requisitos é fundamental para garantir que as unidades de saúde, escolas, lares de acolhimento e APAE do município de Urupá possam oferecer refeições nutritivas e seguras, contribuindo para a saúde e bem-estar de todos os atendidos.

4.5. Das Condições de Entrega:

4.5.1. Os **Gêneros Alimentícios Não Perecíveis** quando solicitado a entrega total empenhada devem ser entregues no prazo máximo de até 30 (trinta) dias a contar do recebimento da Nota de Empenho pelo fornecedor, no endereço indicado no Termo de Referência e no Edital, observando criteriosamente o prazo de validade, conforme especificações técnicas e requisitos descritos no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e Edital.

4.5.2. Os **Gêneros Alimentícios Perecíveis** serão entregues diariamente por meio de requisições expedidas pela secretaria demandante ou retirados no comércio quando da necessidade da secretaria de viabilizar a preparação do alimento. Os produtos deverão estar sempre à disposição, pois não será permitida a espera para entrega ou retirada com prazo superior a 02 (dois) dias.

4.5.3. Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade de acordo com as condições expressas neste documento e no Termo de Referência, caso sejam aprovados, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões estabelecidos por esta Administração, os produtos serão considerados em desconformidade.





4.5.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

5. ENTREGA DO OBJETO (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

5.1. O prazo de entrega do objeto será mediante a emissão de Nota de Empenho e deverão ser entregues observando criteriosamente o prazo de validade, conforme especificações técnicas e requisitos descritos no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e Edital. Sendo:

5.1.1. Os **Gêneros Alimentícios Perecíveis** serão entregues diariamente por meio de requisições expedidas pelas unidades demandantes, devendo ser entregue no local indicado na requisição. Os produtos deverão estar sempre à disposição, pois não será permitida a espera para entrega com prazo superior a 02 (dois) dias.

5.1.2. Os produtos perecíveis, especificamente pães e leite in natura, deverão ser entregues diariamente, conforme as requisições expedidas pela secretaria solicitante. As entregas deverão ocorrer no local indicado na requisição, garantindo que os produtos estejam sempre frescos. Não será permitida a espera para a entrega desses itens por um prazo superior a 1 hora após a emissão da requisição no estabelecimento, de forma a não interferir ou causar atrasos nos horários das refeições, além de assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos.

5.1.3. Os **Gêneros Alimentícios Não Perecíveis**, deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Urupá – RO, situado na Av. Jorge Teixeira, n. 4.872, bairro Alto Alegre, nos horários de funcionamento das 07:30 as 13:30 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados, com contatado pelo telefone (69) 3413-2218;

5.2. A entrega será realizada em conformidade com as determinações expedidas pela **CONTRATANTE**.

5.3. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o que foi solicitado na Ata de Registro de Preço e no Termo de Referência.





5.4. A licitante vencedora garantirá o comportamento moral e profissional de seus empregados, cabendo-lhe responder integral e incondicionalmente por todos os danos e/ou atos ilícitos resultantes de ação ou omissão destes, inclusive por inobservância de ordens e normas.

5.5. Os serviços deveram ser fornecidos mediante Nota Fiscal Eletrônica, Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, Certidão Negativa de Débitos Estaduais, Certidão Negativa de Tributos e Contribuições Municipais, Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros (INSS), Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas. A Nota Fiscal Eletrônica e as Certidões deverão estar dentro dos seus respectivos prazos de validade.

6. GESTÃO DA AQUISIÇÃO E CRITÉRIOS DE MEDIAÇÃO E PAGAMENTO

6.1. A Ata deverá ser executada fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133 de 2021.

6.2. O responsável pela secretaria irá averiguar o material entregue a fim de analisar a compatibilidade do objeto com o que foi solicitado pela administração. Nas aquisições mais específicas, a secretaria poderá estabelecer uma comissão ou um técnico para a análise do material.

6.3. O **CONTRATADO** será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o serviço que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.4. O **CONTRATADO** será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução da Ata, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE** (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.5. Somente o **CONTRATADO** será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6.5.1. A inadimplência do **CONTRATADO** em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).





6.6. As comunicações entre o órgão ou entidade e a **CONTRATADA** devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.7. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

6.8. Os materiais serão recebidos pela Comissão de Almoxarifado.

6.8.1. **Provisoriamente**, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com as especificações constantes da proposta da empresa, marca, modelo, embalagem, especificações técnicas e níveis de desempenho mínimo exigidos;

6.8.2. **Definitivamente**, após a verificação da qualidade, da quantidade dos produtos e sua consequente aceitação, mediante a emissão do Termo de Recebimento Definitivo, assinado pelas partes. No caso de a entrega ser efetivada por terceiros – transportador ou semelhante, o recebimento será conforme descrito acima;

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021).

7.1. O fornecedor será selecionado mediante **Pregão Eletrônico**, com sistema auxiliar de **Registro de Preços**, conforme (art. 6º, XLI, e 78, IV, da Lei n. 14.133/2021).

7.2. PRAZO E FORMA DE PAGAMENTO.

7.2.1. O pagamento será feito por meio de ordem bancária em conta a ser indicada pela **CONTRATADA** cuja ordem bancária dará quitação ao pagamento, e nos termos da lei, será debitado do valor devido à Prefeitura do Município de Urupá, referente ao valor da nota fiscal, os valores relativos aos tributos e IR.





7.2.2. O pagamento em favor do CONTRATADO será efetuado em até 30 (trinta) dias, após o recebimento do objeto deste, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal devidamente atestada com recebimento definitivo pelo setor competente.

7.2.3. Em atendimento ao que dispõe a **IN RFB n. 1234/2012 e 2145/2023**, será feita a retenção na fonte do **Imposto de Renda (IR)**, incidente sobre os pagamentos que forem efetuados a pessoas jurídicas, pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil, no qual podemos pontuar que:

- a) Caso a CONTRATADA seja isenta apresentar comprovação da isenção/imunidade;
- b) Caso seja optante pelo Simples, deverá apresentar declaração de opção conforme Anexo IV da IN acima mencionada; c) Caso não seja destacado no documento fiscal o valor do IRRF, haverá retenção pelo valor total da Nota Fiscal.

7.2.4. Em atendimento aos artigos **n. 116 e 117 da IN n. 2110/2022** deverá ser acrescido os documentos que comprovem o pagamento do **INSS** ou deverá ser acrescido na nota fiscal o valor a ser retido para pagamento. Caso a CONTRATADA seja isenta apresentação comprovação da isenção/imunidade.

7.2.5. Para fins de pagamento ainda será solicitada a apresentação das certidões negativas de débitos relativas ao FGTS, à previdência, ao trabalho, situação fiscal tributária federal, certidão negativa de tributos estaduais e municipais, certidão consolidada do TCU mantendo-se as mesmas condições de habilitação do certame, sendo que as mesmas deverão sempre apresentar data de validade posterior à data de emissão das respectivas Notas Fiscais.

7.2.6. Na ocorrência de rejeição da(s) nota(s) fiscal(is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

7.2.7. Se houver atraso após o prazo previsto, as notas fiscais serão pagas acrescidas de juros de mora de 6% (seis por cento) ao ano, aplicados pro rata die da data do vencimento até o efetivo pagamento, desde que solicitado pela Empresa.

7.2.8. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e





a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

7.2.9. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração de preços ou a compensação financeira.

7.2.10. A Secretaria demandante reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o objeto não estiver de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

7.2.11. O CNPJ contido na nota fiscal/fatura emitida pela CONTRATADA deverá ser o mesmo que estiver registrado no contrato celebrado ou instrumento equivalente, independentemente da favorecida ser matriz, filial, sucursal ou agência.

7.2.12. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do órgão contratante;
- d) o valor a pagar; e
- e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8. VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'i', da Lei nº 14.133/2021).

8.1. A estimativa do valor da aquisição é **R\$ 3.010.227,04 (Três milhões dez mil duzentos e vinte e sete reais e quatro centavos)**, conforme a prévia anexada no **Processo Administrativo n. 981/2024**.

8.2. O valor foi estimado por meio da pesquisa realizada no comércio local e Licitanet e o resultado das pesquisas seguem anexados nos autos do processo.





8.3. Os preços unitários referenciais estão descritos na média de preço anexada aos atos do Processo Administrativo supracitado.

8.4. A média de preço foi calculada a partir do valor encontrado através da ampla cotação.

9. DO REAJUSTE DE PREÇOS

9.1. Será realizado com base no Art. 40, § 4º do Decreto Municipal n. 379/2023. Conforme segue:

9.1.1. O reajuste ou reequilíbrio financeiro será realizado **trimestral de ofício**, com início a contar da publicação da ATA, visando manter a equidade econômico-financeiras da ata, considerando variações de mercado, insumos e condições macroeconômicas pertinentes ao período de execução do contrato.

9.2. É imprescindível que os senhores licitantes se atentem quanto ao desconto ofertado nas licitações, pois o mesmo será aplicado na revisão dos preços registrados.

10. DOS PRAZOS PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1 Depois de homologado o resultado desta licitação, o Município convocará a empresa adjudicatária para assinatura da Ata de Registro de Preços.

10.2 A convocação de que trata o item anterior deverá ser atendida no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

10.2.1. A Ata de Registro de Preço, será enviada no endereço eletrônico disponibilizado pelo fornecedor no ato da licitação, a qual após assinada deverá ser devolvida no endereço de envio ou poderá ser disponibilizada por meio físico no Setor de Planejamento de Compras e Contratações da Prefeitura de Urupá, para retirada ou para assinatura no local.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'j', da Lei nº 14.133/2021).

11.1. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Anual de Compras. Sendo dotação(es), das seguintes secretarias:

10.1.1. Secretaria Municipal de Saúde;





10.1.2. Secretaria Municipal de Educação;

10.1.3. Secretaria Municipal de Assistência Social;

10.1.4. Secretaria Municipal de Administração e Planejamento;

10.1.5. Secretaria Municipal de Infraestrutura, Desenvolvimento e Agricultura;

10.1.6. Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Turismo.

11.2. Elemento De Despesa: 33.90.30 - Material De Consumo.

11.3. Desdobramento: 07.00 – Gêneros Alimentícios.

12. SANÇÕES DE ADMINISTRATIVAS

12.1. Observados o contraditório de ampla defesa, todas as sanções previstas no art. 156, da Lei Federal n. 14.133, de 1º de abril de 2021, serão aplicadas pelo Secretário Municipal da pasta interessada, ou pela autoridade máxima da respectiva entidade, quando se tratar de Autarquia ou Fundação.

12.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n. 14.133/2021, art. 155, o licitante ou contratado que:

- I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;





- VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- I. Advertência;
- II. Multa;
- III. Impedimento de licitar e contratar;
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. As peculiaridades do caso concreto;
- III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.





Urupá/RO, 14 de agosto de 2024

Elaborador:

Ismael Josué Hottes

Cotista

Portaria n. 003/2024/Urupá-RO

De acordo/Assinado eletronicamente:

Gioneide de Souza Lima Piovesan

Diretora Administrativa e Financeira/ **Secretaria Municipal Administração e Planejamento**

Denise Alves da Silva

Diretora Administrativa e Financeira/ **Fundo Municipal de Saúde**

Thiago Alves Vieira

Diretor Administrativo e Financeiro/ **Secretaria Municipal de Educação**

Juciane Gonçalves Maia

Diretora Administrativa e Financeira/ **Fundo Municipal de Assistência Social**

Érik Rafael Piovesan

Diretor Administrativo e Financeiro/ **Secretaria Mun. de Infraestrutura, Desenvolvimento e Agricultura**

Nathany Tamara Zielinski Nascimento

Assessora Especial/ **Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Turismo**

Prefeitura de Urupá
Este documento foi assinado digitalmente por GIONEIDE DE SOUZA LIMA PIOVESAN (CPF ###.###.212-##), Érik Rafael Piovesan (CPF ###.###.722-##), Nathany Tamara Zielinski Nascimento (CPF ###.###.522-##), Thiago Alves Vieira (CPF ###.###.532-##), DENISE ALVES DA SILVA ABREU (CPF ###.###.048-##), JUCIANE GONÇALVES MAIA (CPF ###.###.192-##), ISMAEL JOSUE HOTTES (CPF ###.###.762-##), em 14/08/2024 - 12:12, e pode ser validado pelo QR Code ao lado e ou pelo link:
<https://lxsig.lxsistemas.com.br/pmurupa/documento/documentoAssinado/83880>. Folha 24 de 24

