



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARROUPILHA-RS

TERMO DE REFERÊNCIA PARA LICITAÇÃO

Processo nº 0.026771/2024-11

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E PRAZO DO CONTRATO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios para demanda da alimentação escolar , conforme natureza, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
				MÉDIA	MÉDIA TOTAL
1	Açúcar cristal	Kg	9600	3,84	R\$ 36.864,00
2	Açúcar de baunilha	kg	24	24,89	R\$ 597,36
3	Amido de milho	Kg	1440	7,02	R\$ 10.108,80
4	Arroz branco	Kg	3000	3,47	R\$ 10.410,00
5	Arroz parboilizado	kg	14400	3,47	R\$ 49.968,00
6	Atum ralado em óleo	kg	360	67,02	R\$ 24.127,20
7	Aveia em flocos fino	kg	240	11,47	R\$ 2.752,80
8	Biscoito de polvilho com batata doce	kg	240	49,90	R\$ 11.976,00
9	Biscoito doce tipo Maria	kg	3600	8,86	R\$ 31.896,00
10	Biscoito doce sem açúcar, mix de frutas, sem lactose	Kg	240	39,05	R\$ 9.372,00
11	Biscoito salgado cream-craker	kg	3600	8,76	R\$ 31.536,00
12	Biscoito salgado Integral	Kg	1200	12,31	R\$ 14.772,00
13	Biscoito Sortido	kg	3600	12,78	R\$ 46.008,00
14	Bolo inglês	Kg	420	31,16	R\$ 13.087,20
15	Cacau alcalino 100%	Kg	150	88,98	R\$ 13.347,00
16	Canela em casca	kg	12	95,07	R\$ 1.140,84
17	Cereal de flocos de milho sem açúcar	kg	3600	15,77	R\$ 56.772,00

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 03/07/2026 15:50 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p8442860afa912>



18	Chá diversos sabores (erva doce, camomila, cidreira e maçã)	Caixas	1200	3,04	R\$ 3.648,00
19	Chocolate em pó 70%	Kg	1700	47,98	R\$ 81.566,00
20	Coco ralado sem açúcar	Kg	24	55,40	R\$ 1.329,60
21	Cravo da Índia	Kg	12	149,67	R\$ 1.796,04
22	Doce de frutas	kg	500	15,82	R\$ 7.910,00
23	Doce de leite	Kg	1200	17,23	R\$ 20.676,00
24	Ervilha em conserva lata de 200g	kg	480	14,44	R\$ 6.931,20
25	Ervilha em conserva lata de 2Kg	kg	720	18,67	R\$ 13.442,40
26	Ervilha seca partida	kg	120	9,23	R\$ 1.107,60
27	Extrato de tomate lata de 3 a 5 kg	Kg	2400	13,78	R\$ 33.072,00
28	Extrato de tomate lata de 350g	Kg	1200	9,78	R\$ 11.736,00
29	Extrato de tomate sem conservantes	kg	600	28,63	R\$ 17.178,00
30	Farinha trigo especial	Kg	4200	3,65	R\$ 15.330,00
31	Farinha de trigo Integral	Kg	180	4,92	R\$ 885,60
32	Farinha de mandioca	kg	240	4,96	R\$ 1.190,40
33	Farinha de milho	Kg	4200	3,29	R\$ 13.818,00
34	Feijão carioca	kg	2400	6,01	R\$ 14.424,00
35	Feijão preto	kg	4800	4,51	R\$ 21.648,00
36	Fermento biológico	Kg	60	34,67	R\$ 2.080,20
37	Fermento em pó	kg	72	24,64	R\$ 1.774,08
38	Leite em pó	kg	6000	34,07	R\$ 204.420,00
39	Leite fórmula tipo I	kg	120	54,88	R\$ 6.585,60
40	Leite fórmula tipo II	kg	300	50,63	R\$ 15.189,00
41	Lentilha	kg	2400	13,83	R\$ 33.192,00
42	Massa caseira tipo ravioli de frango	kg	150	34,43	R\$ 5.164,50
43	Massa com ovos para sopa letrinha	kg	960	6,56	R\$ 6.297,60
44	Massa com ovos para sopa cabelinho de anjo	kg	600	8,03	R\$ 4.818,00
45	Massa com ovos tipo penne	Kg	7200	4,82	R\$ 34.704,00



46	Massa com ovos tipo Parafuso	kg	7200	4,68	R\$ 33.696,00
47	Massa integral tipo penne	kg	240	6,64	R\$ 1.593,60
48	Margarina vegetal sem sal	kg	1800	14,53	R\$ 26.154,00
49	Milho verde em conserva lata 200g	Kg	480	13,06	R\$ 6.268,80
50	Milho verde em conserva lata de 2Kg	Kg	720	15,72	R\$ 11.318,40
51	Óleo de soja, embalagem 900ml	Litros	6000	7,59	R\$ 45.540,00
52	Orégano	Kg	12	41,97	R\$ 503,64
53	Páprica	kg	12	16,59	R\$ 199,08
54	Polvilho doce	kg	720	7,76	R\$ 5.587,20
55	Polvilho azedo	kg	720	7,14	R\$ 5.140,80
56	Suco de laranja integral	Litros	4500	13,94	R\$ 62.730,00
57	Suco de maçã integral	Litros	4500	14,84	R\$ 66.780,00
58	Suco de uva branco integral	Litros	3800	13,81	R\$ 52.478,00
59	Suco de uva integral natural	Litros	3800	13,40	R\$ 50.920,00
60	Sagu de mandioca	Litros	1800	8,07	R\$ 14.526,00
61	Sal moído refinado	Litros	2400	1,65	R\$ 3.960,00
62	Seleta de legumes em conserva lata 200 g	Kg	360	18,19	R\$ 6.548,40
63	Seleta de legumes em conserva lata 2 kg	Kg	480	15,86	R\$ 7.612,80
64	Uva passa preta sem semente	Kg	24	24,70	R\$ 592,80
65	Vinagre de maçã	Litros	1200	4,26	R\$ 5.112,00
66	Alface	Unidade	1680	3,09	R\$ 5.191,20
67	Alho	kg	144	30,38	R\$ 4.374,72
68	Banana	Kg	12000	4,23	R\$ 50.760,00
69	Batata inglesa	kg	5600	3,91	R\$ 21.896,00
70	Beterraba	kg	1600	3,84	R\$ 6.144,00
71	Bergamota	kg	1000	4,45	R\$ 4.450,00
72	Brócolis	Unidades	1800	8,70	R\$ 15.660,00
73	Caqui	kg	1000	9,37	R\$ 9.370,00
74	Cebola	kg	4700	4,58	R\$ 21.526,00
75	Cenoura	kg	1900	3,31	R\$ 6.289,00
76	Chicória	Unidade	240	4,17	R\$ 1.000,80
77	Chuchu	kg	1200	4,44	R\$ 5.328,00



78	Couve-chinesa	Unidades	240	5,78	R\$ 1.387,20
79	Couve-flor	Unidades	1900	6,49	R\$ 12.331,00
80	Couve-folha	Unidades	480	3,65	R\$ 1.752,00
81	Espinafre	Unidades	240	4,31	R\$ 1.034,40
82	Kiwi	kg	1200	18,46	R\$ 22.152,00
83	Laranja valência	kg	2000	4,21	R\$ 8.420,00
84	Laranja umbigo	kg	2000	6,53	R\$ 13.060,00
85	Maçã	kg	10000	8,76	R\$ 87.600,00
86	Mamão	kg	2400	8,20	R\$ 19.680,00
87	Manga	kg	2200	8,97	R\$ 19.734,00
88	Maracujá	kg	900	13,45	R\$ 12.105,00
89	Melão	kg	2100	6,23	R\$ 13.083,00
90	Pera	kg	1300	10,97	R\$ 14.261,00
91	Repolho	kg	480	4,08	R\$ 1.958,40
92	Repolho roxo	kg	360	6,13	R\$ 2.206,80
93	Rúcula	Unidades	300	4,23	R\$ 1.269,00
94	Tempero verde	Unidades	1560	4,18	R\$ 6.520,80
95	Tomate	Kg	4900	6,64	R\$ 32.536,00
96	Uva	kg	600	14,47	R\$ 8.682,00
97	Vagem	kg	240	13,43	R\$ 3.223,20
98	Bebida láctea (diversos sabores)	Litros	4800	6,37	R\$ 30.576,00
99	Carne bovina moída de 1ª	kg	1700	41,71	R\$ 70.907,00
100	Carne bovina moída de 2ª	kg	7000	33,39	R\$ 233.730,00
101	Carne bovina picada de 1ª	kg	3500	35,49	R\$ 124.215,00
102	Carne de frango moída	kg	3600	17,00	R\$ 61.200,00
103	Carne suína em cubos	kg	3500	21,05	R\$ 73.675,00
104	Coxa e sobrecoxa de frango congelada	kg	3800	10,30	R\$ 39.140,00
105	Creme de ricota	kg	120	51,13	R\$ 6.135,60
106	Fígado	kg	360	17,20	R\$ 6.192,00
107	Iogurte (diversos sabores)	Litros	2100	9,01	R\$ 18.921,00
108	Ovos brancos ou vermelhos	Dúzias	4400	9,99	R\$ 43.956,00
109	Pão Branco Com Fibras Fatiado	kg	500	31,16	R\$ 15.580,00
110	Pão Integral Fatiado	kg	500	36,05	R\$ 18.025,00
111	Pão sovado de 50 gramas	kg	18000	28,33	R\$ 509.940,00
112	Peito de frango congelado	kg	3000	19,97	R\$ 59.910,00



113	Presunto cozido magro	kg	240	37,63	R\$ 9.031,20
114	Queijo mussarela fatiado	kg	480	43,17	R\$ 20.721,60
115	Requeijão	kg	360	32,94	R\$ 11.858,40
116	Salsicha	kg	3600	17,11	R\$ 61.596,00
TOTAL					R\$ 3.204.205,86

1.2.

ORIENTAÇÕES A SEREM SEGUIDAS PELO FORNECEDOR

- I - Observar as exigências solicitadas nas especificações com relação a todos itens exigidos: composição, registros, validade, embalagem e acondicionamento.
- II - O fornecedor deverá respeitar o CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR, na entrega de mercadorias, além das especificações solicitadas.
- III - Quando a empresa fornecedora realizar a entrega dos produtos deverá ter pessoal para descarregar a mercadoria.
- IV - A entrega da mercadoria deve ser somente com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação (SEDUC), não antes da solicitação. Na proposta da licitação o produto deve ser minuciosamente descrito, a fim de que não haja enganos. Se houver algum produto que não foi apresentado amostra e houver dúvida quanto a marca, o mesmo será desclassificado.
- V - Salientamos que se o setor responsável verificar a necessidade de realizar ANÁLISES FÍSICOQUÍMICA em algum produto a empresa fornecedora do produto terá que pagar ao laboratório autorizado.
- VI - Os gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis) deverão ser entregues diretamente nas escolas municipais, entidades filantrópicas, Centro de Atividades Integral Odete Zanzfeliz, Centro de Atividades Integral Centro Ocupacional Teotônio Vilela, Centro de Atividades Integral Primeiro de Maio, Escolas Municipais de Educação Infantil e estoque central da SME. A quantidade deve ser conforme cronograma de entrega, fornecido pela SEDUC..
- VII - O fornecedor se responsabiliza pela troca do produto, caso o mesmo ficar em estoque, apresentando validade inferior a 2 meses. O setor fica responsável em avisar a empresa com antecedência;
- VIII - O veículo que fará a entrega de produtos congelados e/ou resfriados deverá estar licenciado, de acordo com a Legislação Sanitária.

1.3.

DA ENTREGA DAS AMOSTRAS:

- a) A embalagem deve ser apresentada em embalagem original, intacta e idêntica a que será entregue, contendo as seguintes informações: identificação do produto, nome e endereço do fabricante, ingredientes, tabela nutricional, data da embalagem, validade e peso.
- b) As amostras serão analisadas pela nutricionista da SEDUC, que verificará além das especificações de cada produto solicitados no edital os seguintes itens, os quais podem desclassificar o produto: rendimento, textura (aparência), sabor, odor, custo/benefício;
- c) As licitantes deverão entregar as amostras dos produtos em até (03) três dias úteis após a realização da sessão. Cada amostra deverá conter os seguintes dados: Razão social da empresa licitante, número do item referente à amostra e número do registro de preços;
- d) A entrega das amostras deverá ser feita na SEDUC para a nutricionista. Deverá ser entregue uma amostra para análise da nutricionista dos itens que ainda não possuem



aprovação : 01 a 65 e 98 a 116 (ver quadro com parecer técnico das amostras).

Juntamente com a amostra, o licitante deverá entregar:

I - **Ficha técnica detalhada, contendo:** Nome do produto, ingredientes, embalagem primária e secundária, rendimento, padrões físico-químicos aproximados em 100g, garantia de vida útil, armazenamento e assinatura do técnico responsável para os itens: 01 a 65 e 98 a 116.

II - **Laudo de Análise** (físico-químico, microbiológico e microscópico) emitido por Laboratório Oficial há menos de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data da abertura da presente licitação, evidenciando as características do produto ofertado, para os itens 99 a 104, 106, 112 e 116.

III - **Certificado de Registro** no SIF/DIPOA ou órgão competente para alimentos com a fiscalização do Ministério da Agricultura.

IV - **Registro do Produto no Ministério da Saúde - MS**, que poderá estar expresso na embalagem do produto ou através da apresentação do Certificado.

V - A documentação acima exigida deverá acompanhar as amostras. Tais documentos deverão estar devidamente identificados com o número do item constante da proposta.

VI - Ficam desobrigadas de entregar amostras conforme solicitação, as licitantes que ofertarem as marcas já aprovadas nas concorrências anteriores, que obtiveram parecer favorável dos itens aos quais irão participar (a documentação exigida deverá ser entregue identificada com o número do item constante na proposta). As licitantes que ofertarem marcas diferentes, as quais não estão nos pareceres, podem participar do certame, contudo, deverão entregar amostras e documentação técnica conforme solicitação acima.

VII - O parecer técnico das amostras com parecer favorável referente às concorrências anteriores, está descrito abaixo:

ITEM	PRODUTO	MARCA
01	Açúcar cristal	Cristalçúcar, Fritz e Frida, União, Portobello, Altoalegre , Colombo, Estrela, Delisul, Caiano, Raizen, Globo, Gasparin, Euroaçúcar
02	Açúcar de Baunilha	Monopol
03	Amido de milho	Maxsene, Apti, Bom Gosto, Nutrivita, Amafil, Biomica, São José
04	Arroz branco	Bella Dica, Nossa Terra, Terra Livre, Rozcato, Origem Orgânica
05	Arroz parboilizado	Bella Dica, Nossa Terra, Terra Livre, Rozcato, Origem Orgânica, L.P
06	Atum ralado em óleo	88
07	Aveia em flocos finos	Apti, Soberana, Naturale, Germani, São José
08	Biscoito de polvilho de batata doce	Sell-e (Casa das Cucas)
09	Biscoito doce tipo Maria	Coroa, Isabela, Mosmann, Germani, Orquídea, Hiléia, Diana, Estrela, Domelly, Karina, Piccinini
10	Biscoito doce sem açúcar, mix de frutas, sem lactose	Sell-e (Casa das Cucas)
11	Biscoito salgado cream-craker	Coroa, Isabela, Mosman, Filler, Orquidea, Germani, Hiléia, Diana, Estrela, Piccinini, Domelly
12	Biscoito salgado integral	Germani, Orquídea, Mosmann
13	Biscoito sortido	Germani, Mosmann, Coroa, Domelly, Karina, Piccinini
16	Canela em casca	Direma, Monopol, Tempra, Vinolar, São José
17	Cereal de flocos de milho sem açúcar	Gold Flakes, Alca foods, Natura life



18	Chá diversos sabores	Prenda, Tempra, Wellvin, Madrugada, Barão
19	Chocolate em pó 70% cacau	Prativita, Biomica, São José
20	Coco ralado sem açúcar	Coco Bom, Fritz e Frida, Apti, Qualicoco, São José
21	Cravo da índia	Direma, Monopol, Parona, Vinolar, São José, Tempra
22	Doce de leite	Piá, Aurora, Frizzo
24 e 25	Ervilha em conserva	Oderich, Quero, Estella d'oro, Petitosa, Predileta, Citral
26	Ervilha seca partida	Glorinha, Fritz e Frida, Corsetti, Maravilhosa, Bella Dica, Oderich
27 e 28	Extrato de tomate	Oderich, Quero, Olé, Petitosa
29	Extrato de tomate sem conservantes	Agroindústria Pooter, Althaus, Flor de Tunas, Pérola da Terra
30	Farinha trigo especial	Bella Dica, Panfácil, Roseflor, Fidalgo, Farina, Rosesol
31	Farinha de trigo integral	Orquídea, Pan Fácil, Nordeste
32	Farinha de mandioca	Glorinha, Brasileirinha, Bella Dica, Fritz e Frida, Vascaína, Rocha, Germani, Maravilhosa
33	Farinha de milho	Bella Dica, Zanin, Nutrivita, Sinhá, Glorinha, Nossa Terra
34	Feijão carioca	Caldo de Ouro, Nossa Terra, Terra Livre, Terra Viva, Big Bom
35	Feijão preto	Caldo de Ouro, Nossa Terra, Terra Livre, Terra Viva, Big Bom
36	Fermento biológico	Apti, Good Instant, Tok Instantâneo
37	Fermento em pó	Monopol, Apti
38	Leite em pó	Santa Clara, Nossa Terra, CCGL, Bella Dica, Dália, Danby, Terra Livre
39 e 40	Leite fórmula 1 e 2	Milupa, Nestogeno, Aptamil
41	Lentilha	Bella Dica, Pradinho, MesaBoa, Glorinha, Corsetti, Valore,
43	Massa para sopa letrinha	Isabela, Germani, Renata
44	Massa para sopa cabelinho de anjo	Mosmann, Germani, Orquídea, Isabela
45	Massa com ovos tipo Penne	Mosmann, Germani, Diana, Isabela, Mesaboa, Ninfa, Nordeste, Marimassas
46	Massa com ovos tipo Parafuso	Diana, Germani, Mesaboa, Mosmann, Ninfa, Rosane, Marimassas
47	Massa integral tipo Penne	Orquídea, Levit
48	Margarina vegetal sem sal	Delicata, Doriana, Delícia, Soya, Claybom
49 e 50	Milho verde em conserva	Oderich, Quero, Estella d'oro, Petitosa, Bonare, Só fruta
51	Óleo de soja embalagem de 900ml	Bella Dica, Corcovado, Coamo, Cocamar
52	Orégano	Direma, Vinolar, São José, Tempra, Wellvin
53	Páprica	São José
54	Polvilho doce	Valore, Matuto, Glorinha, São José, Prata
55	Polvilho azedo	Amafil, Matuto, Glorinha, São José, Prata
56	Suco de laranja integral	Valore
57	Suco de maçã integral	Panizzon
60	Sagu de mandioca	Prata, Corsetti, CBS, Fritz e Frida e Cassava, Bom Gosto, Yoki, Maravilhosa, Glorinha, Bella Dica, São José
61	Sal moído refinado	Fritz e Frida, Salazir, Norsal, Zizo, Pop, Salsul
62 e 63	Seleto de legumes	Stella D'oro, Oderich, Quero, Bonnare
64	Uva passa preta sem semente	Uniagro, São José
65	Vinagre de maçã	Rosina, Rosani, Winna
98	Bebida láctea	Santa Clara, Languiru
99	Carne bovina moída de 1ª	Herbon, Ouro do Sul, Nossa Terra, Muller
100	Carne bovina moída de 2ª	Herbon, Ouro do Sul, Nossa Terra, Muller



101	Carne bovina picada de 1ª	Herbon, Ouro do Sul, Nossa Terra, Muller
102	Carne de frango moída	Burlani, Muller
103	Carne suína em cubos	Herbon, Ouro do Sul, Nossa Terra, Ildajá
104	Coxa e sobrecoxa de frango congelado	Burlani, Danieli, Carrer, Aurora, Nossa Terra, Cevale, Lar
105	Creme de ricota	Santa Clara
106	Fígado	Ouro do Sul, Herbon, Burlani
107	logurte	Piá, Languiru, Frimesa
108	Ovos brancos ou vermelhos	Granja São Marcos, Granja Edemar, Granja Fadanelli, Caio Orgânicos, Zulian, Valite
111	Pão sovado 50 gramas	De Conto
112	Peito de frango congelado	Burlani, Danieli, Carrer, Aurora, Nossa Terra, Nutrifrango
113	Presunto cozido magro	Quinta do Vale, Santa Clara, Aurora, Progresso
114	Queijo mussarela fatiado	Quinta do Vale, Frizzo, Santa Clara, Aurora, Latsul
115	Requeijão	Aurora, Santa Clara
116	Salsicha	Ouro do Sul

1.4. Descrição dos Alimentos:

AÇÚCAR CRISTAL

- Composição: açúcar cristal especial, origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar.
- Registro: No M.S (Ministério da Saúde).
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo 01 ano.
- Acondicionamento: o açúcar deve estar acondicionado em pacotes de 1 a 5 Kg, embalagem plástica transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. As embalagens deverão estar em fardos de 10 a 30 Kg.

AÇÚCAR DE BAUNILHA

- Composição: açúcar de Confeiteiro Baunilha
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade.
- Prazo de validade: mínimo de 6 meses
- Acondicionamento: o açúcar deve estar acondicionado em envelopes de 10 a 50 gramas.

AMIDO DE MILHO

- Composição: amido de milho 100% puro.
- Registro: No Ministério da Saúde
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 01 ano
- Acondicionamento: Embalagem primária: pacote de 1 Kg, embalagem plástica primária, resistente, com solda íntegra e reforçada; embalagem secundária: caixa de papelão ou fardo de papelão resistente com 10 a 12 pacotes de 1 Kg.

ARROZ BRANCO

- Composição: arroz branco, polido, classe longo fino, tipo 1.
- Registro: dispensado.
- Deve constar na embalagem: identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 01 ano.
- Acondicionamento: pacote de 1 e 5 Kg em embalagem plástica transparente, resistente com solda reforçada e íntegra. Fardo com 6 pacotes. Peso líquido de 30 Kg.

ARROZ PARBOILIZADO

- Composição: arroz parboilizado, classe longo fino, tipo 1.
- Registro: dispensado.



- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 01 ano.
- Acondicionamento: pacote de 1 e 5 Kg em embalagem plástica transparente, resistente com solda reforçada e íntegra. Fardo com 6 pacotes. Peso líquido de 30 Kg.

ATUM RALADO EM ÓLEO

- Composição: atum, óleo comestível, água e sal. Não contem glúten.
- Registro: MA/SIF/DIPOA.
- Deve constar na embalagem: descrição do produto, ingredientes, registro, identificação, data de fabricação, data de validade, modo de conservação, dados do fabricante, peso e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo 12 meses, a partir da data de fabricação.
- Acondicionamento: embalagem primária inviolável, bolsa metálica flexível esterilizável (retort pouch), composta por PET. Fechamento por selagem térmica. Embalagem de 400 a 1000 gramas de peso líquido OU latas de 140 a 250 gramas, no sistema abre fácil.
- Embalagem secundária: Em caixas de papelão reforçados, com dimensões internas para, no máximo, 12 a 24 unidades, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade.

AVEIA EM FLOCOS FINOS

- Composição: aveia em flocos finos.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 06 meses
- Acondicionamento: Embalagem primária: pacote de 250 a 500 gramas, embalagem primária plástica ou de papel, resistente, com solda íntegra e reforçada.

BISCOITO DE POLVILHO COM BATATA DOCE

- Composição: polvilho azedo, batata doce, água, óleo vegetal e sal.
- Isento de Registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 6 meses.
- Acondicionamento: O biscoito deve ser embalado em sacos de polipropileno atóxico, hermeticamente fechado, com 100 a 500 gramas. Os pacotes devem ser acondicionados em caixas de papelão limpa íntegra e resistente.

BISCOITO DOCE TIPO MARIA

- Composição: farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, soro de leite, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja.
- Isento de Registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 6 meses.
- Acondicionamento: O biscoito deve ser embalado em pacotes com protetores internos, dentro da embalagem de 300g a 500g. Os pacotes devem ser acondicionados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente.

BISCOITO DOCE SEM AÇÚCAR MIX DE FRUTAS SEM LACTOSE

- Composição: amido de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de girassol, batata doce, gordura vegetal de palma, banana, suco de maçã, tâmara, uva passa preta, canela em pó, emulsificantes, fermentos químicos e acidulantes.
- Isento de Registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 6 meses.
- Acondicionamento: O biscoito deve ser embalado em sacos de polipropileno atóxico, hermeticamente fechado, com 100 a 500 gramas. Os pacotes devem ser acondicionados em caixas de papelão limpa íntegra e resistente.

BISCOITO SALGADO CREAM-CRAKER



- Composição: farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, extrato de malte e estabilizante lecitina de soja.
- Isento de Registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais
- Prazo de validade: mínimo de 6 meses
- Acondicionamento: O biscoito deve ser embalado em pacotes com protetores internos, dentro da embalagem de 350 a 500gr. Os pacotes devem ser acondicionados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente.

BISCOITO SALGADO INTEGRAL

- Composição: farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, farinha de trigo integral, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, bicarbonatos, fermento biológico, ácido láctico, aroma natural de mateiga e estabilizante lecitina de soja. Sem lactose.
- Isento de Registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo 06 meses.
- Acondicionamento: O biscoito deve ser embalado em sacos de polipropileno com 350 a 500gr de peso líquido. Os pacotes devem ser acondicionados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente.

BISCOITO DOCE SORTIDO

- Composição: farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, bicarbonatos de sódio e amônio, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Pode conter traços de leite.
- Isento de Registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 06 meses.
- Acondicionamento: O biscoito deve ser embalado em sacos de polipropileno com 320 a 500 gr de peso líquido. Os pacotes devem ser acondicionados em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente.

BOLO INGLÊS

- Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite, açúcar, margarina, nata, chocolate granulado, essência baunilha, fermento químico. Sem conservantes.
- Isento de registro.
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 7 a 15 dias
- Acondicionamento: embalagem individual de aproximadamente 60 gramas

CANELA EM CASCA

- Composição: canela em rama
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade.
- Acondicionamento: pacotes de plástico de 20 a 50 gramas.

CEREAL DE MILHO, TIPO FLOCOS SEM AÇÚCAR.

- Composição: Milho, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), ácido fólico, complexo mineral pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco), antioxidantes lecitina de soja e TBHQ. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER AVEIA E TRIGO.**
- Isento de registro.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 01 ano
- Acondicionamento: embalagem primária: sacos de polietileno contendo 1 Kg ou 2 Kg do produto, embalagem secundária: em caixas de papelão reforçado.

CHÁ DIVERSOS SABORES

Caixa de chá sabor Camomila, cada caixa com 10 sachês cada.



- Composição: Camomila
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade, modo de preparo, conservação.
- Prazo de validade: mínimo 12 meses

Caixa de chá sabor Cidreira, cada caixa com 10 sachês cada.

- Composição: cidreira
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade, modo de preparo, conservação.
- Prazo de validade: mínimo 12 meses

Caixa de chá sabor Erva Doce, cada caixa com 10 sachês cada.

- Composição: erva-doce
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade, modo de preparo, conservação.
- Prazo de validade: mínimo 12 meses

Caixa de chá sabor Maçã, cada caixa com 10 sachês cada.

- Composição: frutos de maçã, acidulantes e aromatizantes
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade, modo de preparo, conservação.
- Prazo de validade: mínimo 12 meses

CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU

- Composição: Cacau alcalino em pó, 70 % e açúcar. CONTÉM GLÚTEN. Pode conter derivados de soja. Pode conter trigo, leite, ovos, cevada, centeio, aveia e amendoim.
- Isento de Registro
- Deve constar na embalagem: identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo 01 ano.
- Acondicionamento: embalagem primária: saco de polietileno atóxico de 500 gramas a 1 Kg, embalagem secundária: caixas de papelão contendo 08 a 12 kg cada.

COCO RALADO SEM AÇÚCAR

- Composição: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratado, sem açúcar. Deve apresentar coloração branca e consistência firme
- Registro: isento de registro.
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 12 meses.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em pacotes de 100 gramas cada.

CRAVO DA ÍNDIA

- Composição: cravo em grão
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade.
- Acondicionamento: pacotes de plástico de 20 a 50 gramas.

DOCE DE FRUTAS VARIADOS

- Ingredientes: Açúcar, polpa de fruta (diversos sabores).
 - Acondicionamento: Pote de 500 gr a 1 kg ou 2,5kg ou 5 kg, com lacre de inviolabilidade.
 - Prazo de validade: mínimo seis meses.
- Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, validade e peso líquido



DOCE DE LEITE EM PASTA

- Composição: leite, açúcar, glicose de milho, bicarbonato de sódio, estabilizante
- Registro: N° S.I.F./S.I.M/ M.S./ ou M.A
- Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade, composição nutricional e peso líquido
- Prazo de validade: mínimo de 01 mês
- Acondicionamento: O doce de leite em pasta deve ser acondicionado em embalagens plásticas de 500 gramas a 2 Kg, com lacre de inviolabilidade.

ERVILHA EM CONSERVA LATA DE 200g

- Composição: Grãos de ervilha ao natural, água, açúcar e sal. Características organolépticas: cor, odor e sabor característicos do produto. Textura macia. Produto sem conservantes.
- Registro: Com registro no DINAL/MS.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em latas de 200 gramas cada. As latas devem apresentar-se sem ferrugem, sem estufamento, não amassadas, em embalagem limpa, íntegra e resistente contendo 24 latas.

ERVILHA EM CONSERVA LATA DE 02 Kg

- Composição: Grãos de ervilha ao natural, água, açúcar e sal. Características organolépticas: cor, odor e sabor característicos do produto. Textura macia. Produto sem conservantes.
- Registro: Com registro no DINAL/MS.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em latas de 2 kg cada. As latas devem apresentar-se sem ferrugem, sem estufamento, não amassadas, em embalagem limpa, íntegra e resistente contendo 6 latas.

ERVILHA SECA PARTIDA

- Composição: Ervilha seca partida tipo I. O produto deverá ser constituído de no mínimo 95 % de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais, maduras, limpas e secas.
- Aspecto: grãos partidos Cor: própria Odor: característico, isento de odores estranhos.
- Deve constar na embalagem: classificação, registro, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 01 ano.
- Acondicionamento: pacote de 500 gramas. Embalagem primária plástica transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra.

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO – LATA DE 3 a 5kg

- Composição: polpa de tomate, sal e açúcar, sem conservantes, com odor e sabor próprio, textura cremosa, com aspecto massa mole homogênea, cor vermelha. Produto sem conservantes.
- Registro: No M.S. / M.A.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 01 ano.
- Acondicionamento: O extrato deve ser acondicionado em latas sem ferrugem, sem estufamento, não amassadas, com aproximadamente 4.000g, e as latas em caixas de papelão limpa, íntegra e resistente contendo 6 latas.

EXTRATO DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO – LATA DE 350g

- Composição: polpa de tomate, sal e açúcar, sem conservantes, com odor e sabor próprio, textura cremosa, com aspecto massa mole, homogênea, cor vermelha. Produto sem conservantes.
- Registro: No M.S./ M.A.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.



- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em latas de 350 gramas cada. As latas devem apresentar-se sem ferrugem, sem estufamento, não amassadas, em embalagem limpa, íntegra e resistente contendo 24 latas.

EXTRATO DE TOMATE sem conservantes

- Composição: tomate, açúcar e sal. Não contém glúten. Sem conservantes, com odor e sabor próprio, textura cremosa, com aspecto massa mole, homogênea, cor vermelha.
- Registro: isento de registro
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 10 meses.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em embalagens de vidro de 500 gramas a 1 quilo cada.

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

- Composição: 100% trigo especial, enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, sem aditivos químicos.
- Registro: dispensado.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 120 dias (4 meses)
- Acondicionamento: embalagem de 1 e 5 Kg, sem qualquer tipo de perfuração, em fardos.

FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

- Composição: Farinha de trigo integral. Contém gluten.
- Isento de Registro
- Deve constar na embalagem: identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 120 dias (4 meses)
- Acondicionamento: embalagem de 1 e 5 Kg, sem qualquer tipo de perfuração, em fardos.

FARINHA DE MANDIOCA

- Composição: farinha de mandioca torrada, tipo 1 grupo seca, classe fina
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo mínimo de validade de 06 meses
- Acondicionamento: embalagem com 500 gramas.

FARINHA DE MILHO

- Composição: 100% milho, enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, cor amarelo e não pré-cozido.
- Classificação: grupo média.
- Registro: dispensado.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 180 dias (seis meses).
- Acondicionamento: Embalagem primária: pacote de 1 Kg embalagem plástica, transparente, resistente com solda reforçada e íntegra, embalagem secundária: fardo de 20 a 30 Kg. Contendo 20 a 30 pacotes de 1 Kg.

FEIJÃO CARIOCA

- Classificação: classe cores, tipo 1, grupo 1, novo, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou torrados.
- Registro: dispensado.
- Deve constar na embalagem: classificação, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 6 meses.
- Acondicionamento: Pacote de 1 Kg, embalagem primária plástica transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra e embalagem secundária em fardo de 10 Kg ou 30 Kg.

FEIJÃO PRETO

- Classificação: classe preto, tipo 1, grupo 1, novo, sem a presença de grãos mofados, carunchados ou



torrados.

- Registro: dispensado.
- Deve constar na embalagem: classificação, registro, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 01 ano.
- Acondicionamento: Pacote de 1 Kg, embalagem primária plástica transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra e embalagem secundária em fardo de 10 Kg ou 30 Kg.

FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO

- Composição: Fermento biológico instantâneo. Ingredientes: levedura e agente de reidratação.
- Isento de registro.
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade, modo de conservação e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: Embalagem de 500 gramas.

FERMENTO EM PÓ

- Composição: Fermento em pó químico. Ingredientes: amido de milho, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio.
- Isento de registro.
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade, modo de conservação e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: Embalagem de 250 a 500 gramas.

LEITE EM PÓ INTEGRAL

- Composição: leite integral instantâneo
- Registro: No S.I.F. / M.A.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 01 ano
- Acondicionamento: leite em pó acondicionado em embalagem de poliéster metalizado resistente, com solda íntegra, de 360g ou de 1Kg cada pacote. Os pacotes devem ser acondicionados em caixas ou fardos de papelão resistente e limpos, com aproximadamente 10 Kg cada.

LEITE FÓRMULA PARA LACTENTES DE 0 A 06 MESES - I

- Fórmula infantil de partida, em pó, para lactentes de 0 a 06 meses. Composição: densidade calórica, aproximada, de 67 calorias/100ml. Fonte proteica caseína e proteína do soro do leite, fonte de carboidrato lactose e/ou maltodextrina, fonte de lipídeo gorduras vegetais e/ou animais. Enriquecida com ferro, vitaminas e sais minerais, atendendo as recomendações de RDA e Codex para lactentes. Isento de glúten.
- Registro: Ministério da Saúde
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínima de 06 meses a partir da compra.
- Acondicionamento: apresentação em latas de 400 ou 800 gramas.

LEITE FÓRMULA PARA LACTENTES A PARTIR 06 MESES - II

- Fórmula infantil de seguimento, em pó, para lactentes a partir de 06 meses. Composição: densidade calórica, aproximada, de 67 calorias/100ml. Fonte proteica caseína e proteína do soro do leite, fonte de carboidrato lactose e/ou maltodextrina, fonte de lipídeo gorduras vegetais e/ou animais. Enriquecida com ferro, vitaminas e sais minerais, atendendo as recomendações de RDA e Codex para lactentes. Isento de glúten.
- Registro: Ministério da Saúde
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínima de 06 meses a partir da compra.
- Acondicionamento: apresentação em latas de 400 ou 800 gramas



LENTILHA

- Classificação: classe misturada, tipo 1.
- Registro: No Ministério da Agricultura.
- Deve constar na embalagem: classificação, registro, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 01 ano.
- Acondicionamento: Pacote de 500g, embalagem primária plástica transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra e embalagem secundária em fardo de 05 kg.

MASSA CASEIRA TIPO RAVIOLI DE FRANGO CASEIRO

- Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, água, peito de frango sem pele, cebola, alho, farinha de rosca, sal. Sem conservantes e aromatizantes.
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 4 a 6 meses – congelado
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em embalagens de 500 gramas a 1 quilo cada.

MASSA COM OVOS PARA SOPA TIPO LETRINHA

- Composição: farinha de trigo especial, enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, ovos.
- Especificação: tipo letrinha.
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 06 meses.
- Acondicionamento: em embalagem primária plástica, pacote de 500 gr, transparente, resistente, com solda íntegra, embalagem secundária: fardo com 16 a 20 pacotes, peso líquido de 8 a 10 Kg.

MASSA COM OVOS TIPO CABELINHO DE ANJO

- Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes. Contem glúten.
- Especificação: tipo cabelo de anjo
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: dispensa de registro, identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 06 meses.
- Acondicionamento: em embalagem primária plástica, pacote de 500 gr, transparente, resistente, com solda íntegra, embalagem secundária: caixa com 10 a 20 pacotes, peso líquido de 5 a 10 Kg.

MASSA COM OVOS TIPO PENNE

- Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Contem glúten.
- Especificação: tipo Penne.
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: dispensa de registro, identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 06 meses.
- Acondicionamento: em embalagem primária plástica, pacote de 500 gr, transparente, resistente, com solda íntegra, embalagem secundária: caixa com 16 a 20 pacotes, peso líquido de 8 kg a 10 Kg.

MASSA ALIMENTÍCIA COM OVOS TIPO PARAFUSO

- Composição: Sêmola de trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, ovos.
- Especificação: tipo parafuso.
- Registro: Isento de registro
- Deve constar na embalagem: identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 08 meses.



- Acondicionamento: pacote de 500 gr em embalagem primária plástica transparente, resistente com solda íntegra, embalagem secundária em fardo resistente contendo 16 a 20 pacotes.

MASSA INTEGRAL TIPO PENNE

- Composição: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e corantes. Contem glúten.
- Especificação: tipo Penne INTEGRAL
- Isento de registro
- Deve constar na embalagem: dispensa de registro, identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 12 meses.
- Acondicionamento: em embalagem primária plástica, pacote de 500 gr, transparente, resistente, com solda íntegra, embalagem secundária: fardo com 20 pacotes, peso líquido de 10Kg.

MARGARINA VEGETAL SEM SAL

- Composição: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, sem sal.
- Registro: Ministério da Agricultura.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, modo de conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de Validade: mínimo 06 meses
- Acondicionamento: potes polipropileno, contendo 500 gr, acondicionado em caixas de papelão reforçado de aproximadamente 6 Kg.

MILHO VERDE EM CONSERVA LATA DE 200g

- Composição: Grãos de milho verde inteiros ao natural, água, açúcar e sal. Características organolépticas: cor amarela, odor e sabor característicos do produto. Textura macia. Produto sem conservantes.
- Registro: Com registro no DINAL/MS.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em latas de 200 gramas cada. As latas devem apresentar-se sem ferrugem, sem estufamento, não amassadas, em embalagem limpa, íntegra e resistente contendo 24 latas.

MILHO VERDE EM CONSERVA LATA DE 02 Kg

- Composição: Grãos de milho verde inteiros ao natural, água, açúcar e sal. Características organolépticas: cor amarela, odor e sabor característicos do produto. Textura macia. Produto sem conservantes.
- Registro: Com registro no DINAL/MS.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em latas de 2 kg cada. As latas devem apresentar-se sem ferrugem, sem estufamento, não amassadas, em embalagem limpa, íntegra e resistente contendo 6 latas.

ÓLEO DE SOJA

- Composição: óleo de soja refinado, 100% natural.
- Registro: No M.S. / M.A.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 01 ano
- Acondicionamento: embalagem primária: latas ou pet de 900 ml, sem ferrugem ou amassada, embalagem secundária: latas ou pet acondicionadas em caixas de papelão resistente e limpas, contendo 20 latas ou pet cada caixa.

ORÉGANO

- Orégano
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade.



- Acondicionamento: embalagem plástica de 50 a 100 gr, embalagem íntegra.

PÁPRICA

- Páprica doce em pó, 100 % pura.
- Ingredientes: pimentão vermelho em pó.
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade.
- Acondicionamento: embalagem plástica de 50 a 100 gr, embalagem íntegra.

POLVILHO AZEDO

- Polvilho azedo. Produto amiláceo extraído da mandioca. Grupo fécula. Não contem glúten.
- Deve constar na embalagem: descrição do produto, ingredientes, registro, identificação, data de fabricação, data de validade, dados do fabricante, peso e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo 6 meses, a partir da data de entrega.
- Acondicionamento: embalagens primárias de 500 gramas a 1 quilo.

POLVILHO DOCE

- Polvilho doce Cetim. Produto amiláceo extraído da mandioca. Grupo fécula. Não contem glúten.
- Deve constar na embalagem: descrição do produto, ingredientes, registro, identificação, data de fabricação, data de validade, dados do fabricante, peso e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo 6 meses, a partir da data de entrega.
- Acondicionamento: embalagens primárias de 500 gramas a 1 quilo.

SUCO DE LARANJA INTEGRAL

- Ingredientes: 100% suco de laranja integral. Alimento pronto para consumo.
- Registro: Ministério da Agricultura/MAPA.
- Sem conservantes, não fermentado, não alcoólico, não contém glúten
- Validade: mínimo 6 meses
- Embalagem: primária: pet asséptico, BPA Free OU garrafas de vidro resistente, com capacidade 1 a 2 litros. Secundária: caixas de papelão resistentes.

SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL

- Ingredientes: 100% suco de maçã integral. Alimento pronto para consumo.
- Registro: Ministério da Agricultura/MAPA.
- Sem conservantes, não fermentado, não alcoólico, não contém glúten
- Validade: mínimo 6 meses
- Embalagem: primária: pet asséptico, BPA Free OU garrafas de vidro resistente, com capacidade 1 a 2 litros. Secundária: caixas de papelão resistentes.

SUCO DE UVA BRANCO INTEGRAL

- Ingredientes: suco de uva branco integral, sem adição de açúcar e água. Composição: uva niágara e moscato.
- Registro: Ministério da Agricultura
- Sem conservantes, não fermentado, não alcoólico, não contém glúten
- Validade: mínimo 1 ano
- Embalagem: garrafas de vidro resistente, transparente, com tampa inviolável de 1 a 2 litros não retornáveis.

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL NATURAL

- Ingredientes: suco de uva tinto integral
- Registro: Ministério da Agricultura
- Sem conservantes, não fermentado, não alcoólico, não contém glúten
- Validade: mínimo 1 ano
- Embalagem: garrafas de vidro resistente, transparente, com tampa inviolável de 1 a 2 litros não retornáveis.

SAGU DE MANDIOCA

- Composição: mandioca.
- Classificação: tipo 1, classe pérola.
- Registro: No M.A. / M.S.



- Deve constar na embalagem: registro, identificação, rendimento, instrução para preparo e conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo 01 ano.
- Acondicionamento: embalagem primária: pacote de 500 gr plástica transparente, resistente com solda íntegra, embalagem secundária: fardo de 6 a 12 Kg.

SAL MOÍDO REFINADO IODADO

- Composição: cloreto de sódio, iodato de potássio e anti-umectante.
- Registro: No M.S. / M.A.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 02 anos
- Acondicionamento: embalagem primária de 1 kg plástica, transparente, resistente com solda íntegra. Embalagem secundária: fardo de 10 a 30 Kg.

SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA LATA DE 200g

- Composição: ervilha reidratada, batata, cenoura, água, sal e açúcar. Textura macia. Produto sem conservantes.
- Isento de registro.
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em latas de 200 gramas cada. As latas devem apresentar-se sem ferrugem, sem estufamento, não amassadas, em embalagem limpa, íntegra e resistente contendo 24 latas.

SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA LATA DE 2kg

- Composição: ervilha reidratada, batata, cenoura, água, sal e açúcar. Textura macia. Produto sem conservantes.
- Isento de registro.
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: mínimo de 02 anos.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em latas de 2 kg cada. As latas devem apresentar-se sem ferrugem, sem estufamento, não amassadas, em embalagem limpa, íntegra e resistente contendo 6 latas.

UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE

- Composição: uva passa preta desidratada sem semente
- Isento de registro.
- Deve constar na embalagem: identificação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais.
- Prazo de validade: 12 meses.
- Acondicionamento: deve ser acondicionado em pacotes plásticos de 100 a 250 gramas cada.

VINAGRE DE MAÇÃ

- Composição: produto fermentado acético de maçã hidratado, sem glúten; preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais; não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal; deverá apresentar acidez mínima de 4,0% p/v; com aspecto límpido; de cor, cheiro e sabor próprios;
- Registro: Ministério da Agricultura.
- Deve constar na embalagem: registro, identificação, data de fabricação, número de lote, data de validade e ingredientes.
- Prazo de validade: mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.
- Embalagem: embalado em garrafas plásticas resistentes, com tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 a 900 ml.

ALFACE

- Nova, de 1ª qualidade, com folhas íntegras, isenta de sujidades. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

ALHO

- Graúdo, novo, de 1ª qualidade, em cabeças, desenrestiado. Em embalagem tipo rede, com aproximadamente 150 g. Validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME**



DA ESCOLA.

BANANA PRATA

- Grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, acondicionada em caixa plástica própria para esta fruta. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

BATATA INGLESA

- Nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpa (sem barro), não brotada, não carunchada, não verde, acondicionada em embalagem tipo rede (c/ventilação). **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

BETERRABA

- Tamanho médio, sem folhas, de boa qualidade, com características íntegras, isenta de sujidades. Prazo de validade semanal. Acondicionada em embalagem tipo rede (com ventilação). **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

BERGAMOTA MONTENEGRINA

- Nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com média de peso da fruta entre 100 a 120g. Validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

BRÓCOLIS

- Híbrido, de boa qualidade; coloração uniforme, isento de sujidades. Validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

CAQUI

- De 1ª qualidade, limpo, grau médio de maturação. Tamanho uniforme. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

CEBOLA

- Nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, não brotada, não verde. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

CENOURA

- Tamanho médio, nova, inteira de 1ª qualidade, sem folhas, limpas. Validade semanal. Acondicionada em embalagem tipo rede (c/ventilação). **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

CHICÓRIA

- Nova, de 1ª qualidade, com folhas íntegras, isenta de sujidades. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

CHUCHU

- Novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo. Embalagem resistente tipo rede, com pedo entre 1 a 3 Kg. Validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

COUVE – CHINESA

- Nova, de 1ª qualidade, com folhas íntegras, isenta de sujidades. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

COUVE – FLOR

- De 1ª qualidade, limpa, sem manchas escuras ou amareladas. Validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**



COUVE – FOLHA

- Nova, de 1º qualidade, folhas sãs, sem, rupturas. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

ESPINAFRE

- De 1º qualidade, folhas verdes e firmes, ausência de sujidades e parasitas. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

KIWI

- Grau médio de amadurecimento, de boa qualidade, acondicionada em caixa plástica própria. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

LARANJA VALÊNCIA

- Nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

LARANJA DE UMBIGO

- Nova, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

MAÇÃ

- Grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, acondicionada em caixa plástica própria. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

MAMÃO FORMOSA

- Grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica própria para esta fruta. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

MANGA

- Grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica própria para esta fruta. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

MARACUJÁ

- Grau médio de amadurecimento, de 1ª qualidade, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Para suco. Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica própria para esta fruta. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

MELÃO

- Melão amarelo, de 1ª qualidade - Grau médio de amadurecimento, consistência firme, intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica própria para esta fruta. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

PERA

De 1ª qualidade, limpa, grau médio de maturação. Tamanho uniforme. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

REPOLHO

- Novo, de 1ª qualidade, características íntegras, coloração uniforme, isenta de sujidades. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**



REPOLHO ROXO

- Novo, de 1ª qualidade, características íntegras, coloração roxa uniforme, isenta de sujidades. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

RÚCULA

- De 1ª qualidade, folhas verdes e firmes, ausência de sujidades e parasitas. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

TEMPERO VERDE

- Contendo: salsa e cebolinha verde. Frescos. Em maços graúdos, de 1ª qualidade, pesando aproximadamente 150g. Validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

TOMATE

- De 1ª qualidade, características íntegras, coloração uniforme, isenta de sujidades. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

UVA

- Fresca, de 1ª qualidade, limpa, sem manchas escuras ou danificadas, grau de maturação adequado para servir. Acondicionada em caixas apropriadas. Prazo de validade semanal. **NAS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

VAGEM

- Nova, de 1ª qualidade. Embalagem resistente. Validade semanal. **AS EMBALAGENS DEVERÁ CONSTAR A QUANTIDADE DE CADA PACOTE E O NOME DA ESCOLA.**

BEBIDA LÁCTEA

- Ingredientes: soro de leite, leite, açúcar, espessante, estabilizante, preparado de frutas, conservantes, fermento lácteo e vitaminas. Sabores diversos (morango, salada de fruta, pêssego...), embalados em embalagem plástica de 1 litro, transportado em veículo refrigerado.

- Registro: N° S.I.F./S.I.M/ M.S./ ou M.A

- Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, validade e peso líquido.

- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 30 dias.

CARNE BOVINA MOÍDA I

- Ingredientes: Carne bovina moída de 1ª, patinho, congelada, isenta de cartilagens e ossos, cor própria, sem manchas esverdeadas. Embalada em plástico transparente e resistente, em pacotes de 1 a 2 Kg.

- Deve constar na embalagem: registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, temperatura e conservação. Na embalagem deverá mencionar o fornecedor e o produto.

- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.

CARNE BOVINA MOÍDA II

- Ingredientes: Carne bovina moída de 2ª, congelada, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagens e ossos, cor própria, sem manchas esverdeadas. Embalada em plástico transparente e resistente, em pacotes de 1 a 2 Kg.

- Deve constar na embalagem: registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, temperatura e conservação. Na embalagem deverá mencionar o fornecedor e o produto.

- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.

CARNE BOVINA PICADA I

- Ingredientes: Carne bovina de patinho, em cubos de 40g, congelada, a embalagem deve ser de plástico transparente e resistente, em pacotes de 1 a 2 kg.

- Deve constar na embalagem: registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, peso líquido, data de



fabricação, prazo de validade, temperatura e conservação. Na embalagem deverá mencionar o fornecedor e o produto.

- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.

CARNE MOÍDA CONGELADA DE AVE

- 100% de carne congelada de aves sem osso, corte peito de frango.
- Na embalagem deve constar fornecedor, registro, identificação do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, temperatura, conservação, informações nutricionais. Deve ser embalada em sacos de polietileno, atóxicos, sem perfurações ou vazamentos, em pacotes de, aproximadamente, 0,500 a 2 quilos. Embalagem secundária: caixas de papelão de, aproximadamente, 12 quilos.
- Registro obrigatório: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.
- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 12 meses.

CARNE SUÍNA EM CUBOS

- Ingredientes: Carne suína em cubos de aproximadamente 40g, 2x2 cm, congelada, a embalagem deve ser de plástico transparente e resistente, devendo constar data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deverá mencionar o fornecedor e o produto. Com registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.
- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.

COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA

Coxa e sobrecoxa de frango, sem penas, sem hematomas, sem excesso de pele, sem pele rasgada, sem arranhões, congelada.

Na embalagem deve constar fornecedor, identificação do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, temperatura e conservação. Deve ser embalada em plástico resistente, em pacotes de, aproximadamente, 500 gramas a 1 quilo. Pacotes acondicionados em caixas de papelão de, aproximadamente, 10 kg.

Registro obrigatório: Registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.

O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.

CREME DE RICOTA

- Ingredientes: ricota fresca (soro de leite, leite, acidulante de ácido láctico e cloreto de sódio), creme de leite, água e espessantes. Embalagens plásticas de 200 a 500 gramas, com lacre de inviolabilidade.
- Registro: Nº S.I.F./S.I.M/ M.S./ ou M.A
- Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, validade e peso líquido.
- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 30 dias e deve ser transportado em veículo refrigerado.

FÍGADO BOVINO EM ISCAS congelado

Fígado bovino em iscas, sem gânglios, veias e gorduras adjacentes, congelado.

A embalagem deve conter identificação do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, temperatura e conservação. Deve ser embalada em plástico resistente, em pacotes de 1 Kg. Pacotes acondicionados em caixas de papelão.

Registro obrigatório: Registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.

O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.

IOGURTE

- Ingredientes: Leite parcialmente desnatado, açúcar, preparado de frutas, leite em pó integral, amido modificado, fermento lácteo e estabilizante, embalados em embalagem plástica de 500 a 1 litro, transportado em veículo refrigerado.
- Registro: Nº S.I.F./S.I.M/ M.S./ ou M.A
- Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, validade e peso líquido.
- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 30 dias.

OVOS BRANCOS OU VERMELHOS

- Branco ou vermelho com peso mínimo de 48 a 50 gr por unidade, casca forte, homogênea, íntegra, limpa e não trincada, novo, com prazo de validade de, no mínimo, 20 dias a partir da data de entrega. Deverão estar acondicionados em bandejas de 1 a 2,5 dúzias cada e as mesmas deverão estar em embalagens apropriadas.



PÃO BRANCO FATIADO

- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, banha, açúcar, sal, fermento. Sem conservantes e aromatizantes.
- Prazo de validade: 7 dias
- Deve constar na embalagem: data de fabricação, validade e peso líquido.
- Acondicionamento: A embalagem deve ser transparente, fechada. O pão não pode ser embalado quente. Cada embalagem deve conter de 300 a 500 gr. A EMPRESA DEVE APRESENTAR "CERTIFICADO DE REGISTRO NA SECRETARIA DA SAÚDE E MEIO AMBIENTE".

PÃO INTEGRAL FATIADO

- Ingredientes: farinha de trigo integral, água, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, fermento, açúcar, sal. Sem conservantes e aromatizantes.
- Prazo de validade: 7 dias.
- Deve constar na embalagem: data de fabricação, validade e peso líquido.
- Acondicionamento: A embalagem deve ser transparente, fechada. O pão não pode ser embalado quente. Cada embalagem deve conter de 300 a 500 gr. A EMPRESA DEVE APRESENTAR "CERTIFICADO DE REGISTRO NA SECRETARIA DA SAÚDE E MEIO AMBIENTE".

PÃO SOVADO – 50gr

- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, ovos, açúcar, leite em pó integral, sal, gordura vegetal, fermento biológico.
- Orientações: O pão deve ser novo, uniforme (mesmo tamanho), peso líquido de 50 gramas cada, não pode apresentar mofo. O miolo do pão não pode grudar nos dedos quando comprimido, apresentar bolinhas duras, apresentar matéria prima estranha ou sujeiras, ter insetos vivos ou mortos.
- Acondicionamento: A embalagem deve ser transparente, fechada, com data de fabricação e prazo de validade. O pão não pode ser embalado quente. Cada embalagem deve conter vinte unidades de 50 gramas cada. A EMPRESA DEVE APRESENTAR "CERTIFICADO DE REGISTRO NA SECRETARIA DA SAÚDE E MEIO AMBIENTE".

PEITO DE FRANGO sem osso e sem pele CONGELADO

- Filé de peito ausente de ossos, pele, cartilagens, excesso de gordura, hematomas, sem queimaduras, com filezinho, congelado.
- Na embalagem deve constar fornecedor, identificação do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, temperatura e conservação. Deve ser embalada em plástico resistente, em pacotes de, aproximadamente, 500 gramas a 1 quilo. Pacotes acondicionados em caixas de papelão de, aproximadamente, 10 kg.
- Registro obrigatório: Registro no Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA.
- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses.

PRESUNTO COZIDO MAGRO FATIADO

- Ingredientes: carne suína, água, proteína de soja, açúcar, especiarias, estabilizantes, espessantes, conservantes e corante natural.
- Na embalagem deverá constar fornecedor, identificação do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, temperatura e conservação. Deve ser embalada em pacotes de 200 a 500 gramas. Registro no SIF, CISPOA.
- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 45 dias.

QUEIJO MUSSARELA FATIADO

- Ingredientes: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo.
- Na embalagem deverá constar fornecedor, identificação do produto, peso, data de fabricação, prazo de validade, temperatura, conservação. Deve ser embalada em pacotes de 150 gramas a 500 gramas.
- Registro no SIF, CISPOA.
- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 3 meses.



REQUEIJÃO

- Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, mix proteico (concentrado proteico de soro de leite e concentrado proteico de leite, estabilizantes: tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii), hexametáfosfato de sódio (INS 452i) e tripolifosfato de sódio (INS 451i), sal, cloreto de cálcio (INS 509), conservantes: sorbato de potássio. Embalagens plásticas de 200 a 500 gramas, com lacre de inviolabilidade.
- Registro: Nº S.I.F./S.I.M/ M.S./ ou MAPA
- Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, validade e peso líquido.
- O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 60 dias e deve ser transportado em veículo refrigerado.

SALSICHA

Carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de ave, condimento salsicha, água, sal, proteína de soja, fécula de mandioca, glucose desidratada de milho e fibra de colágeno. Deve constar na embalagem: registro, identificação, instrução para conservação, data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Prazo de validade: 120 dias da data de fabricação indicada na embalagem. Registro no M.A./S.I.F/DIPOA. Apresentação: de tamanho uniforme, comprimento aproximado de 10 a 16 cm, congelada. Embalagem primária de acordo com a RDC 17/2008 ANVISA. Embalagens 1 a 3 Kg.

- 1.5. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo digital IPM nº 59753, requisição nº 780.
- 1.6. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 7.062, de 30 de setembro de 2021.
- 1.7. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.8. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados do(a) assinatura da ata, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 3.2. Os critérios de habilitação a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

4. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 4.1. O prazo de entrega dos bens será realizada de acordo com solicitação feita pela Secretaria solicitante em conformidade com o este Termo de Referência e a Emissão da ORDEM DE COMPRA emitida pelo Departamento de Compras e Licitações.
- 4.2. A entrega dos bens será realizada nos seguintes endereços:

Secretaria	Endereço
Secretaria Municipal da Educação	Praça da Emancipação S/N, Bairro: Centro, Farroupilha, CEP: 95170-416
EMEF	Endereço
EMEF Angelo Chiele	Rua Independência, 1011 A, Bairro São Luiz - CEP: 95170-774
EMEF Angelo Venzon Neto	Rua Vacaria – Bairro Industrial – CEP: 95178-140
EMEF Antonio Minella	Rua Amélia Bampi, 670 – Bairro Belvedere - CEP: 95173-296
EMEF Carlos Paese	Linha Paese – 3º distrito - CEP: 95181-899

EMEF Cinquentenário	Rua Augusto Lino Breitenback, 76 – Bairro Cinquentenário – CEP: 95174-214
EMEF Eugênio Ziero	Linha República, 2º distrito Vila Jansen– CEP: 95184-000
EMEF Ilza Molina Martins	Rua Arcângelo Milesi, 555 – Bairro Monte Pasqual - CEP: 95178-326
EMEF João Grendene	Rua Delmo Kerber, 248 – Bairro Primeiro de Maio - CEP: 95181-162
EMEF José Chesini	Vila Rica – 3º distrito CEP: 95181-899
EMEF Maria Bez Chiele	Linha Caçador – 3º Distrito - CEP: 95181-899
EMEF Nossa Senhora das Graças	Linha Palmeiro – 1º distrito - CEP: 95181-899
EMEF Nossa Senhora de Caravaggio	Caravaggio – 1º Distrito - CEP: 95181-899
EMEF Nossa Senhora Medianeira	Rua Ernesto Fetter, 629 – Bairro Santa Catarina - CEP: 95177-028
EMEF Nova Sardenha	Nova Sardenha, 3º distrito - CEP: 95181-899
EMEF Oscar Bertholdo	Rua Fridolino Althaus, 50 – Bairro Imigrante - CEP 95180-316
EMEF Padre Vicente Bertoni	São Roque – 4º Distrito - CEP: 88215-000
EMEF Presidente Dutra	Avenida Veneza, 200 – Bairro Medianeira - CEP: 95176-053
EMEF Primeiro de Maio	Rua Wilson Tartarotti, 356 – Bairro Primeiro de Maio - CEP: 95181-182
EMEF Santa Cruz	Rua Roque Vítor Barbieri, s/n – Nova Milano – 3º distrito CEP: 95182-000
EMEF Senenador Teotônio Vilela	Rua Antônio Benvenutti, 19 – Bairro Industrial - CEP: 95178-206
EMEF Terezinha Travi	Linha Ely, 3º distrito - CEP: 95181-899
EMEF Zelinda Rodolfo Pessin	Rua Carlos Buscaíno, 184 – Bairro Centenário – CEP: 95177-204
EMEI	Endereço
EMEI Anjos Pio X	Rua Borges de Medeiros, 285 - Pio X - CEP: 95170-113
EMEI Anjos Industrial	Rua Antônio Benvenutti, 121 – Bairro Industrial - CEP: 95178-20
EMEI Anjos Centro	Rua Tiradentes, 38A - Centro - CEP: 95170-444
EMEI Anjos São José	Rua Alexandre Bartelle, 511 - São José - CEP: 95180-408
EMEI Anjos São Roque	Rua Assis Brasil, 104 - São Roque - CEP: 95176-024
EMEI Clovis Zanzel	Rua Ambrósio Pasqual, 311 - Bairro Monte Pasqual – Farroupilha/rs.
EMEI Primeiro de Maio	Rua Remigio Tartarotti , 765 - Bairro Primeiro de Maio – Farroupilha/rs.
CAI	Endereço
CAI 1º de Maio	R. Augusto Crippa, nº 386, Bairro 1º de Maio – CEP: 95181-180
CAI Senador Teotônio Vilela	R. Arthur Perottoni, 246 - Bairro Industrial – CEP: 95178-190
CAI Odete Zanzel	Rua Bassano, 441 Bairro São Roque – CEP: 95176-026

4.3. A entrega dos produtos será realizada de acordo com solicitação feita pela Secretaria solicitante, mediante emissão da Ordem de Compra emitida pelo Setor de Compras e Licitações.

4.4. Além das entregas nos locais designados pelo Município, deverá a licitante vencedora, também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado pelo servidor, comprometendo-se, ainda, integralmente, com eventuais danos causados a estes.

4.5. Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será, imediatamente, notificado à licitante vencedora, que ficará obrigada a substituí-los, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se, também, as sanções previstas neste edital.

4.6. Os produtos deverão ser entregues em sua embalagem original, rotulados pelo fabricante, contendo, no mínimo, os seguintes dados: identificação do produto, marca, prazo de validade legível, código de barras impresso na embalagem e capacidade de empilhamento.



4.7. O prazo de entrega dos alimentos não poderá ser superior a 15 (quinze) dias consecutivos, contados da data de recebimento da ordem de compra emitida pela Município e que poderá ser enviada ao fornecedor por e-mail. No caso dos alimentos perecíveis, as entregas deverão ser previamente agendadas no Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, observado o mesmo prazo.

4.8. O prazo estabelecido no subitem 4.7 poderá ser prorrogado quando solicitado pelo FORNECEDOR dentro do prazo inicial e desde que ocorra motivo justificado, comprovado e aceito pelo MUNICÍPIO. Para aceitação desse procedimento, a fornecedora deverá comunicar por escrito o Município, no prazo mínimo de 2 (dois) dias úteis que antecedem a entrega.

4.9. Para o recebimento dos produtos objeto desta licitação, o Município designa as servidoras **Anne Caroline Gelmini Cauduro e Fabiana Bernardi**.

4.10. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

4.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

4.12. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

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

5.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

5.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

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

5.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021;

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de validade;

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

6.1.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;

6.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o



objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados;

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

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

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

6.1.8. Implantação de programa de integridade pelo licitante vencedor, no prazo de 6 (seis) meses, em caso de licitação de grande vulto, nos termos do artigo 25, §4º da Lei nº 14.133/2021;

6.1.9. Cumprir com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, além de atender às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, serão designadas as servidoras **Anne Caroline Gelmini Cauduro e Fabiana Bernardi** para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

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

9.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

9.5. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sempre após a realização das entregas.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

10.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 Lei nº 14.133/2021.

10.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a



Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

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

10.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada de forma on-line consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

10.8. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta on-line mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

10.10. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.11. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação de habilitação.

10.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

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

11. ESTIMATIVAS DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

11.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 3.204.205,86 (Três milhões, duzentos e quatro mil, duzentos e cinco reais e oitenta e seis centavos).

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2024, na classificação abaixo:

Código Reduzido: **460**

Órgão: 6 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 2 - Ensino Fundamental

Ação: 2052 - Manutenção da Merenda Escolar das Escolas de Ensino Fundamental

Vínculo: 15000001 - Recurso: 0001 - STN: 1500 - CO: 0000 - RECURSO LIVRE Impostos

Subelemento: 33390300700000000000 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Código Reduzido: **461**

Órgão: 6 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 2 - Ensino Fundamental

Ação: 2052 - Manutenção da Merenda Escolar das Escolas de Ensino Fundamental

Vínculo: 15521065 - Recurso: 1065 - STN: 1552 - CO: 0000 - REC UN/FNDE-PNAE

Subelemento: 33390300700000000000 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Código Reduzido: **464**

Órgão: 6 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 2 - Ensino Fundamental

Ação: 2053 - Manutenção da Merenda Escolar das Escolas de Tempo Integral

Vínculo: 15000001 - Recurso: 0001 - STN: 1500 - CO: 0000 - RECURSO LIVRE Impostos



Subelemento: 33390300700000000000 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Código Reduzido: 542

Órgão: 6 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 3 - Educação Infantil Pré-Escola

Ação: 2061 - Manutenção da Merenda Escolar das Escolas de Educação Infantil Pré-Escola

Vínculo: 15000001 - Recurso: 0001 - STN: 1500 - CO: 0000 - RECURSO LIVRE Impostos

Subelemento: 33390300700000000000 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Código Reduzido: 543

Órgão: 6 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 3 - Educação Infantil Pré-Escola

Ação: 2061 - Manutenção da Merenda Escolar das Escolas de Educação Infantil Pré-Escola

Vínculo: 15521065 - Recurso: 1065 - STN: 1552 - CO: 0000 - REC UN/FNDE-PNAE

Subelemento: 33390300700000000000 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Código Reduzido: 578

Órgão: 6 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 4 - Educação Infantil Creche

Ação: 2065 - Manutenção da Merenda Escolar das Escolas de Educação Infantil Creche

Vínculo: 15000001 - Recurso: 0001 - STN: 1500 - CO: 0000 - RECURSO LIVRE Impostos

Subelemento: 33390300700000000000 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Código Reduzido: 579

Órgão: 6 - Secretaria Municipal de Educação

Unidade: 4 - Educação Infantil Creche

Ação: 2065 - Manutenção da Merenda Escolar das Escolas de Educação Infantil Creche

Vínculo: 15521065 - Recurso: 1065 - STN: 1552 - CO: 0000 - REC UN/FNDE-PNAE

Subelemento: 33390300700000000000 - GENEROS DE ALIMENTACAO

Referência: Processo nº 0.026771/2024-11

SEI nº 0771428

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 03/07/2026 15:50 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p8442860afa912>





PREFEITURA MUNICIPAL DE FARROUPILHA-RS

PROPOSTA DE PREÇOS

Razão Social:	
CNPJ:	
Telefone:	
E-mail:	

ITEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL R\$
1	Açúcar cristal	Kg	9600			
2	Açúcar de baunilha	kg	24			
3	Amido de milho	Kg	1440			
4	Arroz branco	Kg	3000			
5	Arroz parboilizado	kg	14400			
6	Atum ralado em óleo	kg	360			
7	Aveia em flocos fino	kg	240			
8	Biscoito de polvilho com batata doce	kg	240			
9	Biscoito doce tipo Maria	kg	3600			
10	Biscoito doce sem açúcar, mix de frutas, sem lactose	Kg	240			
11	Biscoito salgado cream-craker	kg	3600			
12	Biscoito salgado Integral	Kg	1200			
13	Biscoito Sortido	kg	3600			
14	Bolo inglês	Kg	420			
15	Cacau alcalino 100%	Kg	150			
16	Canela em casca	kg	12			
17	Cereal de flocos de milho sem açúcar	kg	3600			



18	Chá diversos sabores (erva doce, camomila, cidreira e maçã)	Caixas	1200			
19	Chocolate em pó 70%	Kg	1700			
20	Coco ralado sem açúcar	Kg	24			
21	Cravo da Índia	Kg	12			
22	Doce de frutas	kg	500			
23	Doce de leite	Kg	1200			
24	Ervilha em conserva lata de 200g	kg	480			
25	Ervilha em conserva lata de 2Kg	kg	720			
26	Ervilha seca partida	kg	120			
27	Extrato de tomate lata de 3 a 5 kg	Kg	2400			
28	Extrato de tomate lata de 350g	Kg	1200			
29	Extrato de tomate sem conservantes	kg	600			
30	Farinha trigo especial	Kg	4200			
31	Farinha de trigo Integral	Kg	180			
32	Farinha de mandioca	kg	240			
33	Farinha de milho	Kg	4200			
34	Feijão carioca	kg	2400			
35	Feijão preto	kg	4800			
36	Fermento biológico	Kg	60			
37	Fermento em pó	kg	72			
38	Leite em pó	kg	6000			
39	Leite fórmula tipo I	kg	120			
40	Leite fórmula tipo II	kg	300			
41	Lentilha	kg	2400			
42	Massa caseira tipo ravioli de frango	kg	150			
43	Massa com ovos para sopa letrinha	kg	960			
44	Massa com ovos para sopa cabelinho de anjo	kg	600			
45	Massa com ovos tipo penne	Kg	7200			
46	Massa com ovos tipo Parafuso	kg	7200			
47	Massa integral tipo penne	kg	240			



48	Margarina vegetal sem sal	kg	1800			
49	Milho verde em conserva lata 200g	Kg	480			
50	Milho verde em conserva lata de 2Kg	Kg	720			
51	Óleo de soja, embalagem 900ml	Litros	6000			
52	Orégano	Kg	12			
53	Páprica	kg	12			
54	Polvilho doce	kg	720			
55	Polvilho azedo	kg	720			
56	Suco de laranja integral	Litros	4500			
57	Suco de maçã integral	Litros	4500			
58	Suco de uva branco integral	Litros	3800			
59	Suco de uva integral natural	Litros	3800			
60	Sagu de mandioca	Litros	1800			
61	Sal moído refinado	Litros	2400			
62	Seleta de legumes em conserva lata 200 g	Kg	360			
63	Seleta de legumes em conserva lata 2 kg	Kg	480			
64	Uva passa preta sem semente	Kg	24			
65	Vinagre de maçã	Litros	1200			
66	Alface	Unidade	1680			
67	Alho	kg	144			
68	Banana	Kg	12000			
69	Batata inglesa	kg	5600			
70	Beterraba	kg	1600			
71	Bergamota	kg	1000			
72	Brócolis	Unidades	1800			
73	Caqui	kg	1000			
74	Cebola	kg	4700			
75	Cenoura	kg	1900			
76	Chicória	Unidade	240			
77	Chuchu	kg	1200			
78	Couve-chinesa	Unidades	240			
79	Couve-flor	Unidades	1900			
80	Couve-folha	Unidades	480			
81	Espinafre	Unidades	240			



82	Kiwi	kg	1200			
83	Laranja valência	kg	2000			
84	Laranja umbigo	kg	2000			
85	Maçã	kg	10000			
86	Mamão	kg	2400			
87	Manga	kg	2200			
88	Maracujá	kg	900			
89	Melão	kg	2100			
90	Pera	kg	1300			
91	Repolho	kg	480			
92	Repolho roxo	kg	360			
93	Rúcula	Unidades	300			
94	Tempero verde	Unidades	1560			
95	Tomate	Kg	4900			
96	Uva	kg	600			
97	Vagem	kg	240			
98	Bebida láctea (diversos sabores)	Litros	4800			
99	Carne bovina moída de 1ª	kg	1700			
100	Carne bovina moída de 2ª	kg	7000			
101	Carne bovina picada de 1ª	kg	3500			
102	Carne de frango moída	kg	3600			
103	Carne suína em cubos	kg	3500			
104	Coxa e sobrecoxa de frango congelada	kg	3800			
105	Creme de ricota	kg	120			
106	Fígado	kg	360			
107	Iogurte (diversos sabores)	Litros	2100			
108	Ovos brancos ou vermelhos	Dúzias	4400			
109	Pão Branco Com Fibras Fatiado	kg	500			
110	Pão Integral Fatiado	kg	500			
111	Pão sovado de 50 gramas	kg	18000			
112	Peito de frango congelado	kg	3000			
113	Presunto cozido magro	kg	240			
114	Queijo mussarela fatiado	kg	480			
115	Requeijão	kg	360			
116	Salsicha	kg	3600			
TOTAL						



Validade da proposta: 60 dias.

Farroupilha, ____ de _____ de ____.

Responsável pela Proposta



PREFEITURA MUNICIPAL DE FARROUPILHA-RS
Praça Emancipação S/N, - Bairro Centro, Farroupilha/RS, CEP 95170-444
(54) 2131.5302 - <http://www.farroupilha.rs.gov.br/>

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Processo nº 0.026771/2024-11

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº(...)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº __/2026

Validade da Ata: xx/xx/2027.

O MUNICÍPIO DE FARROUPILHA, pessoa jurídica de direito público, com sede na Praça da Emancipação, s/nº, nesta cidade de Farroupilha, RS, inscrito no CNPJ sob nº 89.848.949/0001-50, representando por seu representante legal, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão eletrônico para registro de preços, resolve registrar os preços da empresa indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações e em conformidade com as disposições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Essa ata tem por objeto o registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para demanda da alimentação escolar, conforme especificações contidas nesta Ata e respectiva licitação.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

Razão social: **DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

CNPJ: 89.848.949/0001-50

Endereço: Praça Emancipação S/N, @complemento_endereco_interessado@, Bairro Centro, CEP 95170-444, Farroupilha/RS

Representante legal:

CPF:

Item	Produto	Unidade	Marca	Quantidade	Unitário (R\$)	Total (R\$)
Total (R\$)						

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

3.1. O pagamento de cada compra, observadas as disposições do Termo de Referência, será efetuado em até 30 (trinta) dias, após o recebimento definitivo, mediante a apresentação da Nota Fiscal,



e observadas as demais condições e exigências estabelecidas na licitação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO REAJUSTE E DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS

4.1. Em função da dinâmica do mercado, o FORNECEDOR poderá solicitar a atualização dos preços registrados, mediante solicitação ao MUNICÍPIO, acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes, etc.

4.2. A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

4.3. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser reajustados nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

4.4. Independentemente da solicitação de que trata esta cláusula, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado.

4.5. Ordens de compra já emitidas não serão objeto de reequilíbrio de preços.

5. CLÁUSULA QUINTA – ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

5.1. O órgão gerenciador será o **MUNICÍPIO DE FARROUPILHA**.

6. CLÁUSULA SEXTA – DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 14.133/2021.

6.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes

6.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

6.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

6.5. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU nº 2957/2011 – P).

6.6. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

6.7. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

6.8. Caberá órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – VALIDADE DA ATA



7.1. O prazo de validade desta ata de registro de preços está expresso no preâmbulo deste documento.

8. CLÁUSULA OITAVA – CANCELAMENTO

8.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

8.1.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

8.1.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

8.1.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

8.1.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 8.1.1, 8.1.3 e 8.1.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.3. 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:

8.3.1. por razão de interesse público; ou

8.3.2. a pedido do fornecedor.

9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

9.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido.

9.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

10.2. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, compõe anexo a esta Ata de Registro de Preços.

E, para firmeza e prova de assim haverem, entre si, ajustado e acordado, a presente Ata de Registro de Preços é assinado eletronicamente pelas partes.

ANEXO I

RELAÇÃO DOS FORNECEDORES BENEFICIÁRIOS DO REGISTRO DE PREÇOS

1. Fornecedor 1.
2. Fornecedor 2.
3. Fornecedor 3.
4. Fornecedor 4.







**MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO**

Processo administrativo nº 828/2026.

Disposições iniciais

1 – Este processo administrativo tem por finalidade o registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios para demanda da alimentação escolar, mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme justificativa e especificações constantes no estudo técnico preliminar, no termo de referência e nos demais documentos juntados.

Finalidade e abrangência do Parecer Jurídico

2 – A presente manifestação jurídica tem o escopo de assistir a autoridade assessorada no controle prévio de legalidade, conforme estabelece o art. 53, § 1º, I e II, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2021:

Art. 53. Ao final da fase preparatória, o processo licitatório seguirá para o órgão de assessoramento jurídico da Administração, que realizará controle prévio de legalidade mediante análise jurídica da contratação.

§ 1º Na elaboração do parecer jurídico, o órgão de assessoramento jurídico da Administração deverá:

I - apreciar o processo licitatório conforme critérios objetivos prévios de atribuição de prioridade;

II - redigir sua manifestação em linguagem simples e compreensível e de forma clara e objetiva, com apreciação de todos os elementos indispensáveis à contratação e com exposição dos pressupostos de fato e de direito levados em consideração na análise jurídica;

3 – Como se pode observar do dispositivo legal supra, o controle prévio de legalidade se dá em função do exercício da competência da análise jurídica da futura contratação, não abrangendo, portanto, os demais aspectos envolvidos, como os de natureza técnica, mercadológica ou de conveniência e oportunidade. Com relação a esses, eventuais apontamentos decorrem exclusivamente da sobreposição com questões jurídicas, na forma do Enunciado BPC nº 07, do Manual de Boas Práticas Consultivas da Advocacia-Geral da União:

Enunciado BPC nº 7

A manifestação consultiva que adentrar questão jurídica com potencial de significativo reflexo em aspecto técnico deve conter justificativa da necessidade





**MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO**

de fazê-lo, evitando-se posicionamentos conclusivos sobre temas não jurídicos, tais como os técnicos, administrativos ou de conveniência ou oportunidade, podendo-se, porém, sobre estes emitir opinião ou formular recomendações, desde que enfatizando o caráter discricionário de seu acatamento.

4 – De fato, presume-se que as especificações técnicas contidas no presente processo, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, requisitos e avaliação do preço estimado, tenham sido regularmente determinadas pelo setor competente do órgão, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público. O mesmo se pressupõe em relação ao exercício da competência discricionária pelo órgão assessorado, cujas decisões devem ser motivadas nos autos.

5 – De outro lado, cabe esclarecer que não é papel do órgão de assessoramento jurídico exercer a auditoria quanto à competência de cada agente público para a prática de atos administrativos, nem de atos já praticados. Incumbe, isto sim, a cada um destes observar se os seus atos estão dentro do seu espectro de competências.

6 – Finalmente, deve-se salientar que determinadas observações são feitas sem caráter vinculativo, mas em prol da segurança da própria autoridade assessorada a quem incumbe, dentro da margem de discricionariedade que lhe é conferida pela lei, avaliar e acatar, ou não, tais ponderações. Não obstante, as questões relacionadas à legalidade serão apontadas para fins de sua correção. O seguimento do processo sem a observância destes apontamentos será de responsabilidade exclusiva da Administração.

Estimativa do valor da contratação

7 – No presente caso, o valor total da contratação foi estimado em R\$ 3.204.205,86 (doc. anexo).

Desenvolvimento nacional sustentável

8 – As contratações governamentais devem estabelecer critérios que promovam o desenvolvimento nacional sustentável. Assim, as ações da Administração devem ser especialmente voltadas para a redução do consumo e para a aquisição preferencial de produtos inseridos no conceito de economia circular ou que representem menor impacto





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

ambiental, a exemplo dos produtos reciclados e/ou recicláveis (arts. 5º e 11 da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2021, c/c art. 7º, XI, da Lei Federal nº 12.305, de 02-08-2010).

9 – No planejamento da contratação devem ser observados determinados pressupostos, entre eles a especificação do objeto de acordo com critérios de sustentabilidade, a existência de obrigações a serem cumpridas durante o fornecimento e o recolhimento dos produtos, bem como a incidência de normas especiais de comercialização ou de licenciamento de atividades (ex.: registro no Cadastro Técnico Federal - CTF), que são requisitos previstos na legislação de regência ou em leis especiais (ex.: arts. 66 e 67, IV, da Lei Federal nº 14.133, 1º-04-de 2021).

10 – São aspectos indispensáveis do planejamento da contratação a abordagem econômica, social, ambiental e cultural das ações de sustentabilidade. O órgão assessorado deve: a) avaliar se há incidência de critérios de sustentabilidade no caso concreto; b) indicar as dimensões dessa incidência; e c) definir condições para sua aplicação. É de fundamental importância consultar o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, no qual podem ser extraídos subsídios orientadores das ações de sustentabilidade.

11 – Na escolha de produtos, nos termos do inciso XI do art. 7º da Lei Federal nº 12.305, de 02-08-2010, deve-se priorizar: produtos que podem gerar menos perdas; ser recicláveis; ser mais duráveis; que possuam menos substâncias tóxicas ou prejudiciais à saúde; e que consumam menos recursos naturais na sua produção.

12 – Na especificação técnica do objeto a ser adquirido, recomenda-se, como subsídio, a utilização do Catálogo de Materiais Sustentáveis do à época Ministério da Economia. O CATMAT Sustentável permite identificar itens de materiais sustentáveis que poderão ser adquiridos em substituição a itens similares.

13 – Acresça-se que é obrigação do gestor público, antes do encaminhamento do processo administrativo para parecer jurídico, a consulta e a inserção nas minutas correspondentes das previsões legais constantes no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, o qual já foi citado como exemplo de boa prática administrativa pelo Tribunal de Contas da União, conforme acórdão nº 1056/2017-Plenário.

14 – Registre-se que há possibilidade, mediante motivação administrativa constante do processo administrativo, de serem inseridos outros requisitos de sustentabilidade além dos legalmente, desde que observados os demais princípios licitatórios.





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

15 – Em síntese, no tocante à promoção do desenvolvimento nacional sustentável deverão ser tomados os seguintes cuidados gerais pelos gestores públicos em aquisições:

a) definir os critérios sustentáveis objetivamente, e em adequação ao objeto da contratação pretendida, como especificação técnica do objeto, obrigação da contratada ou requisito previsto em lei especial

b) verificar se os critérios sustentáveis especificados preservam o caráter competitivo do certame; e,

c) verificar o alinhamento da contratação com o Plano de Gestão de Logística Sustentável.

16 – Cabe ao órgão assessorado a verificação técnica dos critérios de sustentabilidade aplicáveis aos bens a serem adquiridos e serviços a serem contratados. Se a Administração entender que a contratação não se sujeita aos critérios de sustentabilidade ou que as especificações de sustentabilidade restringem indevidamente a competição em dado mercado, deverá apresentar a devida justificativa.

17 – Neste sentido, o Parecer nº 01/2021/CNS/CGU/AGU, aprovado pela Consultoria-Geral da União (Despacho nº 00525/2021/GAB/CGU/AGU):

I. Os órgãos e entidades que compõem a administração pública são obrigados a adotar critérios e práticas de sustentabilidade socioambiental e de acessibilidade nas contratações públicas, nas fases de planejamento, seleção de fornecedor, execução contratual, fiscalização e na gestão dos resíduos sólidos;

II. A impossibilidade de adoção de tais critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas deverá ser justificada pelo gestor competente nos autos do processo administrativo, com a indicação das pertinentes razões de fato e/ou direito;

III. Recomenda-se aos agentes da administração pública federal encarregados de realizar contratações públicas, que, no exercício de suas atribuições funcionais, consultem o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União.

18 – Estabelecidas estas orientações introdutórias, imprescindíveis para compreensão da amplitude do tema, segue-se detalhamento no tocante às providências em relação ao desenvolvimento sustentável no Estudo Técnico Preliminar; na descrição da necessidade da contratação; no levantamento de mercado e a consideração da vantajosidade,





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

na definição do objeto, Plano Diretor de Logística Sustentável e em relação ao Termo de Referência.

Planejamento da contratação

19 – A Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021, estabeleceu que fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 da referida lei e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, conforme previsto no caput do art. 18.

20 – O art. 18 da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021, elenca providências e documentos que devem instruir a fase de planejamento, conforme abaixo transcrito:

Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:

I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

II - a definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, conforme o caso;

III - a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento;

IV - o orçamento estimado, com as composições dos preços utilizados para sua formação;

V - a elaboração do edital de licitação;

VI - a elaboração de minuta de contrato, quando necessária, que constará obrigatoriamente como anexo do edital de licitação;

VII - o regime de fornecimento de bens, de prestação de serviços ou de execução de obras e serviços de engenharia, observados os potenciais de economia de escala;

VIII - a modalidade de licitação, o critério de julgamento, o modo de disputa e a adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros, para os fins de seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto;

IX - a motivação circunstanciada das condições do edital, tais como justificativa de exigências de qualificação técnica, mediante indicação das parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto, e de qualificação econômico-financeira, justificativa dos critérios de pontuação e julgamento das propostas técnicas, nas licitações com julgamento por melhor técnica ou técnica e preço, e justificativa das regras pertinentes à participação de empresas em consórcio;





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

X - a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual;

XI - a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 desta Lei.

§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III - requisitos da contratação;

IV - estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII - justificativas para o parcelamento ou não da contratação;

IX - demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

X - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

XI - contratações correlatas e/ou interdependentes;

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

§ 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.

§ 3º Em se tratando de estudo técnico preliminar para contratação de obras e serviços comuns de engenharia, se demonstrada a inexistência de prejuízo para a aferição dos padrões de desempenho e qualidade almejados, a especificação do objeto poderá ser realizada apenas em termo de referência ou em projeto básico, dispensada a elaboração de projetos.

21 – Referido dispositivo, em seu parágrafo primeiro, dispõe sobre os





**MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO**

elementos do Estudo Técnico Preliminar. De uma forma bem abrangente, o planejamento da contratação pressupõe que a própria necessidade administrativa seja investigada, a fim de se compreender o que fundamenta a requisição administrativa. Neste sentido, ressalte-se que a identificação da necessidade administrativa deve considerar também o desenvolvimento nacional sustentável, que é princípio e objetivo das licitações (arts. 5º e 11, IV, da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021), conforme detalhamentos abaixo. Uma vez identificada a necessidade que antecede o pedido realizado, pode-se então buscar soluções disponíveis no mercado para atender referida necessidade, que inclusive podem se diferenciar do pedido inicial. Encontrada a melhor solução, caso disponível mais de uma, aí sim inicia-se a etapa de estudá-la, para o fim de definir o objeto licitatório e todos os seus contornos. Em linhas gerais, a instrução do processo licitatório deve revelar esse encadeamento lógico.

22 – Alguns dos elementos serão abaixo examinados.

Estudo técnico preliminar

23 – No presente caso, a equipe técnica elaborou o estudo técnico preliminar (doc. anexo). Apesar de se tratar de documento extremamente técnico, cuja avaliação cabe, em última instância, ao próprio órgão assessorado, ele aparentemente contém as previsões necessárias, relacionadas no art. 18, § 1º, da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021.

Descrição da necessidade da contratação

24 – A identificação da necessidade da contratação é o primeiro aspecto a ser abordado em um estudo técnico preliminar, justamente para permitir a reflexão sobre os motivos pelos quais determinada contratação foi solicitada, investigando assim qual a necessidade final a ser atendida, que pode inclusive ser distinta a depender da finalidade do órgão ou entidade, ainda que o objeto indicado pelo setor requisitante seja o mesmo.

25 – Essa investigação inicial é expressamente demandada no art. 18, I e § 1º, I, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2021, já reproduzidos no presente parecer. Trata-se de etapa fundamental do processo, por meio da qual o problema colocado para a Administração pode vir a ser compreendido sob outra perspectiva e assim contribuir para que outras soluções se mostrem propícias a atender a demanda, quando se passar à fase de levantamento de





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

mercado, tratada mais à frente. A clareza da necessidade administrativa é a base para possíveis inovações.

26 – Também por meio dela é possível fazer uma reflexão para extrair quais os requisitos essenciais sem os quais a necessidade não seria atendida. Trata-se de requisitos da própria necessidade, portanto, e não de eventuais soluções a serem adotadas, até porque, nessa primeira etapa, ainda não se sabe quais as soluções disponíveis. Nesse sentido, o art. 18, § 1º da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021, que estabelece os elementos do ETP, prevê os requisitos da contratação no seu inciso III, enquanto o levantamento de mercado (quando se buscam as soluções disponíveis) somente no inciso V.

27 – Além disso, a descrição da necessidade de contratação deve conter manifestação acerca da essencialidade e interesse público da contratação, para os fins do previsto no art. 3º do Decreto nº 8.540/2015, a ser interpretado em consonância com a Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021, devendo portanto ser avaliado o interesse público também na perspectiva de se haverá impacto ambiental negativo decorrente da contratação e se há opções que atendam ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável, considerando o ciclo de vida do objeto (art. 11, I, da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021).

28 – Feito esse registro, é certo que não cabe ao órgão jurídico adentrar ao mérito (oportunidade e conveniência) das razões do Administrador, principalmente nesse contexto em que prevalece a tecnicidade do assunto. O papel do órgão jurídico é recomendar que essa reflexão sobre a necessidade administrativa seja efetivamente realizada, orientando o órgão assistido a registrá-la nos autos, caso não o tenha sido, ou então a aperfeiçoá-la, na hipótese de ela se revelar insuficiente ou desarrazoada.

Alternativas de soluções

29 – A partir da necessidade administrativa, o próximo passo é buscar soluções que tenham o potencial de atendê-la. Não se trata, portanto, de realizar estimativa de preços, e sim estudar as práticas do mercado e de outros órgãos e entidades públicas, a fim de verificar se existe alguma outra solução para atender a necessidade administrativa ou então novas metodologias de execução/contratação que gerem ganhos de produtividade ou economia para a Administração.





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

30 – O art. 44 da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021, determina que a Administração promova a avaliação dos custos e benefícios das opções de compra e locação de bens, quando ambas as soluções foram viáveis, de modo a indicar a alternativa que se revelou mais vantajosa no caso concreto. Neste ponto, ressalte-se que a vantajosidade deve considerar o ciclo de vida do objeto, nos termos dos arts. 11, I e 18, VIII, da mesma Lei.

31 – Assim, essa prospecção e avaliação deverá ser realizada, ainda que leve à conclusão de que as metodologias já tradicionalmente empregadas em contratações anteriores são as mais aptas à satisfação da necessidade administrativa. Seja qual for a solução adotada, sua escolha deve ser expressamente motivada nos autos.

32 – No caso concreto, o órgão não mencionou no estudo técnico preliminar os custos e os benefícios de cada opção, nem indicou a alternativa mais vantajosa. Consequentemente, para futuras contratações, recomenda-se o faça, o que pode inclusive alterar o próprio objeto da licitação, na hipótese de ser encontrada solução mais adequada às necessidades da Administração.

Definição do objeto

33 – Uma vez investigada a necessidade administrativa que origina o pedido de contratação e depois de encontrada a solução mais adequada para atendê-la, a Administração passará então a se diferenciar dos particulares em geral porque deverá então descrever referida solução, convertendo-a no objeto licitatório. A finalidade principal desta etapa é propiciar que a própria Administração incremente seus conhecimentos sobre o objeto, distinguindo suas características principais, para então, por meio da descrição, possibilitar que todos os fornecedores da solução escolhida venham a saber do interesse administrativo em uma futura contratação.

34 – Bem por isso, o aumento do nível de detalhamento da especificação do objeto influi inversamente no universo de fornecedores aptos a atender à demanda, reduzindo-o. Consequentemente, a caracterização excessivamente pormenorizada poderá conduzir a um único ou nenhum fornecedor, ao passo que a especificação por demais genérica ou singela poderá ampliar as opções no mercado, porém para objeto cujas características não atendam plenamente às necessidades efetivas da Administração, frustrando a finalidade da contratação.





**MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO**

35 – De acordo com o art. 18, caput, da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021, a fase de planejamento deve abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, sendo certo que a definição do objeto, modelo de execução e gestão do contrato devem levar em consideração cada um desses aspectos.

36 – No que tange às considerações técnicas, a especificação do objeto deve considerar as normas técnicas eventualmente existentes, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos do art. 1º da Lei Federal nº 4.150, de 21-11-1962.

37 – Portanto, o gestor deverá tomar as cautelas necessárias para assegurar que as especificações correspondam àquelas essenciais ao bem, sem as quais não poderão ser atendidas as necessidades da Administração, evitando por outro lado, detalhes considerados supérfluos ou desnecessários, que possam limitar a competição indevidamente.

Quantitativos estimados

38 – Uma vez definido o objeto licitatório, a Administração deve estimar, de forma clara e precisa, o quantitativo demandado para o atendimento da necessidade administrativa por meio daquela solução escolhida. Evidentemente, a própria escolha da solução pode ter sido influenciada por esse dimensionamento, mas naquele momento os cálculos podem ter sido efetuados de maneira aproximada, apenas para subsidiar a decisão entre as opções disponíveis.

39 – Nessa etapa, entretanto, a definição do aspecto quantitativo demanda pormenorização, com a demonstração dos cálculos pelos quais se chegou à estimativa de quantidades. Isso é especialmente importante de ser registrado nos autos por ser um ponto objetivo, de maior verificação e consequentes questionamentos, que se tornam mais difíceis de responder à medida que o tempo transcorre, quando a memória e a documentação correspondente podem estar menos acessíveis.

40 – Assim, deve-se evitar ao máximo estimativas genéricas, sem respaldo em elementos técnicos que evidenciem a exata correlação entre a quantidade estimada e a demanda.

41 – Por fim, convém observar que a adoção de orçamento sigiloso não





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

conduz ao sigilo dos quantitativos. Pelo contrário, permanece ampla a divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas.

42 – Deve-se ressaltar que não compete a esta unidade jurídica adentrar em questões técnicas, apenas apontar que o processo necessariamente contenha os esclarecimentos acerca da metodologia utilizada para a previsão idônea dos quantitativos estimados para a licitação e verificar se há suporte documental coerente com aquele que é exigido pela legislação para a fase interna da licitação.

43 – No caso concreto, a legitimidade do quantitativo da futura contratação está suficientemente demonstrada (docs. anexos).

Parcelamento do objeto da contratação

44 – Via de regra, as aquisições da Administração Pública devem atender ao princípio do parcelamento, que deverá ser adotado quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, conforme artigo 40, inciso V, alínea *b*, da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021:

Art. 40. O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte:

.....

V - atendimento aos princípios:

- a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;
- b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;
- c) da responsabilidade fiscal, mediante a comparação da despesa estimada com a prevista no orçamento.

45 – Ocorre que o parcelamento deve ser adotado levando-se em consideração alguns critérios objetivos, descritos no §2º do dispositivo citado:

Art. 40.

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

- I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

46 – Por outro lado, há situações em que a lei expressamente restringe a possibilidade de parcelamento do objeto, conforme situações descritas no mesmo art. 40, em seu § 3º:

Art. 40.

§ 3º O parcelamento não será adotado quando:

I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;

II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;

III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.

47 – Como critério conceitual, o art. 87 do Código Civil preceitua: “Bens divisíveis são os que se podem fracionar sem alteração na sua substância, diminuição considerável de valor, ou prejuízo do uso a que se destinam.”

48 – Em vista disso, e de uma forma geral, as licitações em que o objeto é disposto em um item apenas, ou em que os vários objetos são dispostos em vários itens, com disputa e adjudicação independentes entre si, tendem a observar o princípio do parcelamento, desde que os objetos dos itens sejam considerados indivisíveis, o que deve ser esclarecido pelo órgão.

49 – Por outro lado, a disposição de um objeto em tese indivisível em um mesmo item (como nos casos de aquisição com instalação, por exemplo), ou a agregação de itens em um grupo, pode vir a caracterizar a não observância do referido princípio, demandando, necessariamente, justificativa por parte do órgão ou entidade.

50 – Ainda nesse tocante, a agregação de itens em grupo para julgamento da proposta pelo menor preço global do grupo pode vir a comprometer a seleção da proposta efetivamente mais vantajosa, caso seja possível a contratação de itens isolados e a não contratação de outros. Nesses casos, seria cabível aplicar em um pregão comum, por analogia, as regras dos §§ 1º e 2º do art. 82 da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021, que disciplina o Sistema de Registro de Preços:

Art. 82.





**MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO**

§ 1º O critério de julgamento de menor preço por grupo de itens somente poderá ser adotado quando for demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e for evidenciada a sua vantagem técnica e econômica, e o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos deverá ser indicado no edital.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º deste artigo, observados os parâmetros estabelecidos nos §§ 1º, 2º e 3º do art. 23 desta Lei, a contratação posterior de item específico constante de grupo de itens exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou entidade.

51 – De qualquer forma, a decisão final envolve contornos técnicos e gerenciais específicos, a serem pormenorizados pelo órgão contratante, mediante justificativa baseada nos elementos legalmente definidos.

Plano de contratações anual

52 – De acordo como do art. 18 da Lei Federal 14.133, de 1º-04-2021, a fase preparatória da licitação deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual.

Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

.....

VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.

53 – A Ordem de Serviço nº 04, de 18-08-2022, que dispõe sobre o Plano de Contratações Anual – PCA do Poder Executivo Municipal, definiu que a condução do processo é de responsabilidade da Secretaria Municipal de Gestão e Governo, a quem compete levantar o histórico de consumo dos órgãos, identificar as aquisições e contratações com volume significativo e definir os itens que constituirão o PCA.

54 – É certo que o PCA deve ser divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial e deverá ser observado na realização de licitações e na execução dos contratos, conforme art. 12, §º 1º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022.

55 – Convém lembrar que incumbe à Secretaria ao órgão que solicita a contratação verificar se demanda está contemplada no PCA, devendo tal informação constar





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

de forma expressa na fase de planejamento, o que deve ser feito no Estudo Técnico Preliminar, conforme expressamente prevê o art. 18, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022.

56 – No caso concreto, a demanda está devidamente contemplada no PCA do órgão (doc. anexo).

Análise de riscos

57 – O art. 18, inciso X, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022, estabelece que o planejamento da contratação deverá contemplar a análise dos riscos. No Portal de Compras do Governo Federal consta tópico especialmente dedicado à Identificação e Avaliação de Riscos, que oferece orientações elaboradas base nas premissas estabelecidas pela Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022. É certo que tais recomendações devem ser incorporadas no planejamento desta contratação. Além disso, a Administração deve se atentar para a possibilidade de inserir no contrato tópico destinado à Matriz de Riscos (art. 6º, inciso XVII) e Matriz de Alocação de Riscos (art. 103), o que deve ser feito com base em avaliação concreta, com apresentação de justificativa, haja vista a possibilidade de elevação dos custos da contratação.

58 – No caso concreto, a Administração analisou os riscos (docs. anexos).

Orçamento estimado e pesquisa de preços

59 – No presente caso, foi realizada a estimativa do valor da contratação (docs. anexos).

Natureza comum do objeto da licitação

60 – Compete à Administração declarar que o objeto licitatório é de natureza comum, haja vista que a licitação por pregão somente é obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto, conforme consta do art. 6º, XLI, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022.

61 – A definição de bens e serviços comuns pode ser extraída diretamente da





MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022, que apresenta tal conceito nos seguintes termos:

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

62 – Sobre a necessidade de a Administração declarar a natureza do objeto da contratação, a Orientação Normativa nº 54, de 2014, da Advocacia-Geral da União, dispõe:

Compete ao agente ou setor técnico da administração declarar que o objeto licitatório é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade pregão e definir se o objeto corresponde a obra ou serviço de engenharia, sendo atribuição do órgão jurídico analisar o devido enquadramento da modalidade licitatória aplicável.

63 – Embora referida Orientação Normativa tenha sido editada à luz da Lei Federal nº 8.666, de 21-06-1993, tem-se que o entendimento jurídico nela consubstanciado é compatível com a Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022, motivo pelo qual merece ser observado.

64 – No caso concreto, a Administração declarou expressamente a natureza comum do objeto da licitação (docs. anexos).

Informação sobre o regime de fornecimento

65 – Os documentos de planejamento da contratação devem tratar do regime de fornecimento, consideradas as características do objeto licitado e os demais fatores incidentes.

66 – No caso concreto, o regime de fornecimento foi explicitado (docs. anexos).

Condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado

67 – De acordo com o art. 40, I, Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022, na fase de planejamento da contratação a Administração deve cuidar para que o planejamento de





**MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO**

compras considere condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado, devendo tal cautela ser demonstrada ou certificada nos documentos de planejamento.

Condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento

68 – O art. 18, III, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022, exige que a fase de planejamento da contratação contemple as condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento, sendo certo que sua definição envolve algum juízo de conveniência e oportunidade a ser realizado pelo administrador.

69 – No caso concreto, o tema foi tratado na fase de planejamento (docs. anexos).

Modalidade, critério de julgamento e modo de disputa

70 – Com base na exigência do art. 18, VIII, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022, é possível concluir que a fase de planejamento deve abordar as razões que conduzem a definição de elementos aptos a conduzir a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto.

71 – Desse modo, com base na premissa de busca pela proposta mais vantajosa, deve o planejamento da contratação conter informações sobre: modalidade de licitação; critério de julgamento; modo de disputa; e adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros.

72 – No caso concreto, o tema foi tratado na fase de planejamento (docs. anexos).

Adequação orçamentária

73 – Conforme se extrai do caput do artigo 18 da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022, a fase preparatória da licitação deve compatibilizar-se também com as leis





**MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO**

orçamentárias.

74 – Cabe também alertar para que, caso se trate de criação ou expansão de ação governamental que acarrete aumento da despesa, seja anexada a estimativa do impacto orçamentário no exercício e nos dois subsequentes, bem como a declaração sobre a adequação orçamentária e financeira para fazer face às despesas, em conformidade com as normas constantes dos arts. 16 e 17 da Lei Complementar nº 101, de 04-05-2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal.

75 – No caso concreto, a Administração informou que a despesa decorrente da contratação está devidamente prevista nas leis orçamentárias, bem como esclareceu que não se tratar de criação ou expansão de ação governamental que acarrete aumento da despesa, atendendo todas as exigências dos arts. 16 e 17 da Lei de Responsabilidade Fiscal (docs. anexos).

Minuta de edital

76 – A minuta de edital foi juntada aos autos, segue o modelo padrão e reúne cláusulas e condições essenciais exigidas nos instrumentos da espécie (doc. anexo).

Minuta de ata de registro de preços

77 – A minuta de ata de registro de preços foi juntada aos autos, segue o modelo padrão e reúne cláusulas e condições essenciais exigidas nos instrumentos da espécie (doc. anexo).

Designação de agentes públicos

78 – No presente caso, há informações da designação do agente de contratação (doc. anexo).





**MUNICÍPIO DE FARROUPILHA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO**

Publicidade do edital

79 – Destaca-se ainda que é obrigatória a divulgação e a manutenção do inteiro teor do edital de licitação e seus anexos, e da contratação, no Portal Nacional de Contratações Públicas e a publicação de extrato do edital no Diário Oficial do Município, conforme determinam os arts. 54 e 94, ambos da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022.

80 – Ademais, depois da homologação do processo licitatório, é obrigatória a disponibilização no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) dos documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos, conforme determina o art. 54, § 3º, da Lei Federal nº 14.133, de 1º-04-2022.

Conclusão

81 – Em face do exposto, nos limites da análise jurídica e excluídos os aspectos técnicos e o juízo de oportunidade e conveniência do ajuste, opino pela possibilidade jurídica do prosseguimento do presente processo, observados os pontos acima referidos.

Farroupilha, 3 de julho de 2026.

Luiza Aline Cossul,
Procuradora Municipal.





PREFEITURA MUNICIPAL DE FARROUPILHA-RS
Praça Emancipação S/N, - Bairro Centro, Farroupilha/RS, CEP 95170-444
(54) 2131.5302 - <http://www.farroupilha.rs.gov.br/>

EDITAL DE LICITAÇÃO

Processo nº 0.026771/2024-11

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 80/2026

MUNICÍPIO DE FARROUPILHA

Torna-se público que o Município de Farroupilha/RS, por meio da Secretaria Municipal de Gestão e Governo, realizará licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais disposições legais pertinentes e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste edital. O procedimento licitatório será conduzido pelo de agente de contratação designado pela Portaria Municipal nº 365/2024.

Data da sessão: 06/08/2026.

Horário: 08h30min (horário de Brasília).

Local: Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br

Critério de Julgamento: Menor Preço

Modo de disputa: Aberto/Fechado

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa, pelo sistema de registro de preços, de aquisição de gêneros alimentícios para demanda da alimentação escolar para eventual e futura aquisição.

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

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do ITEM, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Pregão é o nível básico do registro cadastral no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

3.2. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

3.4. O licitante responsabilizar-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados



diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS 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.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

4.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;

4.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.4. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

4.5. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

4.5.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

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

4.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;



4.5.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

4.5.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

4.5.8. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

5.6. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

6.4. 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.



6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 30 DIAS, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas;

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

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

7.2.2. 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 do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

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

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

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo).

7.9. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto/fechado, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.9.1. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9.2. 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 tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.9.3. 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.

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

7.9.5. 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.

- 7.9.6. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.10. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.11. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.12. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.13. 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.
- 7.14. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.16. 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 identifica em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.
- 7.17. 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.
- 7.18. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.19. 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.
- 7.20. 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.
- 7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.
- 7.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.22.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 7.22.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (DUAS) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste



Edital e já apresentados.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

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

8.6. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (DUAS) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.7.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.



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

8.11. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.12. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no portal de compras públicas, e ainda nos seguintes cadastros:

9.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

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

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

9.1.1.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

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

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

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

9.2.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de DUAS horas sob pena de inabilitação.

9.4. 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.

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

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



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

9.7. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.8.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

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

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

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

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

9.8.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

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

9.9. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.9.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.9.2. Prova de 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;

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

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

9.9.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

9.9.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.9.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;



9.9.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.10. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.10.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.11.1. Certificado de Habilitação Sanitária (Inspeção Sanitária), concedido pelos serviços de Vigilância Sanitária do seu Estado ou Município de origem.

9.11.2. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de DUAS HORAS a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo ser assinada pelo seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no



decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.

11.2. O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade



Competente adjudicou e homologou a licitação.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

15.1.1. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.1.2. A assinatura será realizada através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI).

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

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

15.2.2. 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.

15.2.3. 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.

16. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

16.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

16.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

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

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



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

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO

19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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 mantiver a proposta em especial quando:

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; ou

20.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

20.1.5. fraudar a licitação

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

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

20.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

20.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

20.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

20.2.1. advertência;

20.2.2. multa;

20.2.3. impedimento de licitar e contratar e



20.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

20.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

20.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

20.3.2. as peculiaridades do caso concreto

20.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

20.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

20.4. A multa será recolhida em percentual de 0,8% a 10 % incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **35 (trinta e cinco) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

20.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,8% a 5% do valor do contrato licitado, conforme tabela abaixo:

Valores contratuais	Percentual
Até R\$ 10.000,00	5%
Até R\$ 25.000,00	4%
Até R\$ 55.000,00	3,5%
Até R\$ 130.000,00	3%
Até R\$ 250.000,00	2%
Até R\$ 600.000,00	1%
Acima de R\$ 1.000.000,00	0,8%

20.4.2. Para as infrações previstas nos itens 20.1.4, 20.1.5, 20.1.6, 20.1.7 e 20.1.8, a multa será de 4% a 10% do valor do contrato licitado.

Valores contratuais	Percentual
Até R\$ 10.000,00	10%
Até R\$ 25.000,00	9%
Até R\$ 55.000,00	8%
Até R\$ 130.000,00	7%
Até R\$ 250.000,00	6%
Até R\$ 600.000,00	5%
Acima de R\$ 1.000.000,00	4%

20.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

20.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

20.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

20.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração

observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

20.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

20.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

20.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

20.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

21.2. A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos por FORMA ELETRÔNICA no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br, ou através do e-mail licitacoes@farroupilha.rs.gov.br.

21.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

21.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

21.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

21.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

21.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).



22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. 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.
- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6. 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.
- 22.7. 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.
- 22.8. 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.
- 22.9. 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.
- 22.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 22.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 22.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.12. A Município poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.
- 22.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.
- 22.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.
- 22.13. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 22.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço <https://farroupilha.rs.gov.br/>.

23. DOS ANEXOS



- 23.1. Anexo I - Termo de Referência
- 23.2. Anexo II - Modelo de Proposta
- 23.3. Anexo III - Minuta de Ata

Referência: Processo nº 0.026771/2024-11

SEI nº 0771431

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 03/07/2026 15:50 -03.00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p8442860afa912>

