

# EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO

90003/2026

## CONTRATANTE (UASG)

980147 – Prefeitura Municipal de Tarauacá/AC

## OBJETO

Registro de Preços para eventual e futura Aquisição de Materiais de Consumo (Gêneros Alimentícios e Sacos plásticos para embalagem – Merenda Escolar) afim de atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação adjunto as unidades escolares, de acordo com as especificações e quantitativos estimados constantes neste Termo de Referência.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 7.812.773,50

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 25/02/2025 às 10:30h (horário de Brasília)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por lote

## MODO DE DISPUTA:

aberto

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br  
e apresente sua proposta!

## Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS .....	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO .....	3
4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO .....	5
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	5
6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....	8
7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES...	9
8. DA FASE DE JULGAMENTO.....	13
9. DA FASE DE HABILITAÇÃO .....	16
10. DO TERMO DE CONTRATO.....	18
11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS .....	19
12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	19
13. DOS RECURSOS.....	20
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	21
15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....	24
16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	24

## PREFEITURA MUNICIPAL DE TARAUACÁ

### EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90003/2026 (Processo Administrativo nº 317/2026)

Torna-se público que o(a) PREFEITURA MUNICIPAL DE TARAUACÁ, por meio do(a) Comissão Permanente de Licitações - CPL, sediado(a) Av. Cel. Juvêncio de Menezes, nº 395 CEP 69970-000, Centro, Tarauacá, AC, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

#### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para eventual e futura Aquisição de Materiais de Consumo (Gêneros Alimentícios e Sacos plásticos para embalagem – Merenda Escolar) afim de atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação adjunto as unidades escolares, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

#### 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. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

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

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

- 3.6. Para os itens do Lote 07 – Sacos, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolarem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.
- 3.9. Não poderão disputar esta licitação:
- 3.9.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
  - 3.9.2 Sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;
  - 3.9.3 Empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
  - 3.9.4 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
  - 3.9.5 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
  - 3.9.6 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
  - 3.9.7 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
  - 3.9.8 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
  - 3.9.9 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
  - 3.9.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.11. O impedimento de que trata o item 3.9.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta

da personalidade jurídica do licitante.

3.12. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4 e 3.9.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.13. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.14. O disposto nos itens 3.9.4 e 3.9.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.15. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.16. A vedação de que trata o item 3.10 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

#### **4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO**

4.1. O orçamento estimado da presente contratação será de caráter sigiloso.

4.2. Para fins do disposto no item anterior, o orçamento estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas.

4.3. O caráter sigiloso do orçamento estimado para a contratação não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo.

#### **5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.12.1 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.4.2 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;

5.4.3 Não possui 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;

5.4.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.7.1 No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.7.2 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, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.8. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.8.1 De cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.8.2 Que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.8.3 De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.4 Cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.5 Cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.8.6 Constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.8.7 Que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.8.8 Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.8.9 Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.8.10 Constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.8.11 Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.13.1 A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.13.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.14.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.14.2 Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## 6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes

campos:

- 6.1.1 *valor unitário do item;*
- 6.1.2 *marca;*
- 6.1.3 *fabricante e/ou tipo / espécie de fruta;*

*Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.*

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

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

6.4. 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. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1 No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*

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

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.12. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.13. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos

prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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\$ 0,10 (dez centavos)**

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

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

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

7.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará-se automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.

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

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

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

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

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

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei 14133/21.

7.18.1 Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

7.18.2 Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.19. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.19.1 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).

7.19.2 O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.19.3 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento), serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

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

7.19.5 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 até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19.6 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

7.22. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

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

7.23.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em

razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

7.23.4 O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo **de 3 (três) 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.

7.23.5 É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

## 8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.9 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1 SICAF;

8.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Punitidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1 A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

8.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

8.5.1 Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

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

8.7. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.

8.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 8.8.1 contiver vícios insanáveis;
- 8.8.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 8.8.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.8.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.8.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

8.10. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

- 8.10.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.10.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.11. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

- 8.11.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 8.11.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*
- 8.11.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

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

8.13. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos

valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.14.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.14.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

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

8.16. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.17. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.18. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.19. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.20. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

## 9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

9.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

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

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de percentual de 10% a 30 %, salvo se houver justificativa nos autos para suprimir esse acréscimo para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia digitalizada.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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.

9.11.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.12.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.13.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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

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

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

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

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

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

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

## 10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 30 dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 15 dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 30 dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1 Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2 A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e

138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1 A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## 11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 15 (quinze) dias, 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.

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

11.2.1 A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2 A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

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

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

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

## 12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

12.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

12.2.2 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.

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

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

12.3.2 quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462, de 2023.

12.4. 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:

12.4.1 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

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

### 13. DOS RECURSOS

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

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

13.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

- 13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: <https://www.tarauaca.ac.gov.br/licitacoes> e ::Portal das Licitações:: TCE-AC .

## **14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

- 14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 14.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;
- 14.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 14.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 14.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 14.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 14.1.2.4 Deixar de apresentar amostra;
- 14.1.2.5 Presentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
- 14.1.3 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 14.1.4 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;
- 14.1.5 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 14.1.6 Fraudar a licitação;
- 14.1.7 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.7.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 14.1.7.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.7.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
- 14.1.8 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.1.9 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo,

garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- 14.2.1 Advertência;
- 14.2.2 Multa;
- 14.2.3 Impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4 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.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

- 14.4.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, 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.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 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, de 2021.

14.9. 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 14.1.3, 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. 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.

14.11. 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.

14.12. 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.

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

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

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicaf serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

## 15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

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

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: [contratacoestk@gmail.com](mailto:contratacoestk@gmail.com) .

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

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

## 16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

16.2. 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/Agente de Contratação/Comissão.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [contratacoestk@gmail.com](mailto:contratacoestk@gmail.com), <https://externo.tceac.tc.br/portaldaslicitacoes/menu/>

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1 *Anexo I - Termo de Referência;*

16.11.1.1 *Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;*

16.11.2 *Anexo II – Minuta de Ata de Registro de Preços;*

16.11.3 *Anexo III – Minuta de Termo de Contrato;*

Tarauacá/AC, 05 de fevereiro de 2025

**Jorge da Mata Coelho**  
Agente de Contratação/Pregoeiro  
Decreto nº 117/2025

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO SRP**

**Natureza do Objeto:** aquisição de bens.

**Prazo de Vigência da Ata de Registro De Preços:** 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável por igual período.

#### **1. DO OBJETO**

1.1. Registro de Preços para eventual e futura **Aquisição de Materiais de Consumo (Gêneros Alimentícios e Sacos plásticos para embalagem – Merenda Escolar)** afim de atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação adjunto as unidades escolares, de acordo com as especificações e quantitativos estimados constantes neste Termo de Referência.

1.2. A presente contratação contempla os seguintes lotes de merenda escolar:

- a) Lote 01 – GENÉROS ALIMENTICIOS – VARIADOS
- b) Lote 02 – PRODUTOS CÁRNEOS E/OU PRODUTOS ENLATADOS.
- c) Lote 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES
- d) LOTE 04: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PÃES
- e) LOTE 05: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTI
- f) LOTE 06: LATICÍNIOS
- g) GRUPO 07: SACOS

#### **2. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS**

2.1. Fazem parte dos lotes os itens abaixo descritos, cujos quantitativos estimados constam no Quadro Resumo e nas respectivas especificações técnicas deste Termo de Referência, devendo ser observados, obrigatoriamente, os requisitos mínimos de desempenho, qualidade, resistência, ergonomia e segurança.

2.2. As especificações técnicas detalhadas encontram-se organizadas por item, conforme estrutura dos respectivos lotes definidos neste Termo de Referência.

2.3. Para fins de julgamento, cada lote será considerado indivisível, sendo obrigatória a apresentação de proposta para todos os itens que o compõem, sob pena de desclassificação da licitante para o respectivo lote.

2.4. A adoção da contratação por lote, com julgamento pelo menor preço global por lote, justifica-se pela necessidade de assegurar maior eficiência administrativa,

Página 2 de 65

economicidade e regularidade no fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, considerando a complexidade, o volume e a diversidade dos itens constantes neste Termo de Referência.

Nos termos do art. 33, §1º, da Lei nº 14.133/2021, é admitido o agrupamento de itens em lotes sempre que essa medida se mostrar mais vantajosa para a Administração, desde que não haja prejuízo à competitividade. No presente caso, o agrupamento foi realizado com base em critérios técnicos objetivos, considerando a similaridade dos produtos, a natureza do objeto, as condições de armazenamento, transporte, conservação e logística de distribuição.

Os itens foram organizados em lotes homogêneos, agrupando produtos de características semelhantes, como gêneros alimentícios secos, produtos cárneos e enlatados, carnes in natura e congeladas, pães, hortifrutigranjeiros, laticínios e materiais correlatos, o que permite melhor planejamento operacional, facilita o controle de qualidade e reduz riscos sanitários, especialmente no fornecimento de alimentos perecíveis destinados a crianças e adolescentes da rede pública de ensino.

A contratação individualizada por item, diante do elevado número de produtos e do expressivo volume de fornecimento, acarretaria excessiva fragmentação contratual, aumento do custo administrativo, maior dificuldade de fiscalização e maior risco de descontinuidade no fornecimento, o que poderia comprometer a execução regular do Programa de Alimentação Escolar.

Sob o aspecto econômico, a contratação por lote possibilita economia de escala, redução de custos logísticos e obtenção de preços mais competitivos, uma vez que fornecedores do ramo alimentício normalmente operam com fornecimento por categorias de produtos, e não por itens isolados, refletindo-se em maior vantajosidade para a Administração Pública.

Ressalta-se que o modelo adotado não restringe a competitividade, pois os lotes foram estruturados de forma compatível com a prática de mercado, permitindo a participação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios e merenda escolar, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, observadas as disposições legais aplicáveis.

Além disso, a alimentação escolar constitui serviço público essencial, devendo ser prestado de forma contínua, segura e eficiente. A contratação por lote contribui para a

Página 3 de 65

garantia da continuidade do fornecimento, facilita a responsabilização dos fornecedores e assegura maior controle sobre a qualidade e a regularidade dos produtos entregues às unidades escolares.

Diante dessas considerações, conclui-se que a contratação por lote atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, segurança alimentar e interesse público, mostrando-se a forma mais adequada e vantajosa para a Administração, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com o entendimento consolidado do Tribunal de Contas da União, nos termos do art. 33, §1º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme entendimento do Tribunal de Contas da União (Acórdão TCU nº 1.599/2019 – Plenário).

### QUANTIDADE ESTIMADA PARA REGISTRO

LOTE 01 - GENEROS ALIMENTICIOS – VARIADOS					
ITEM	DESCRÍÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
01	<p><b>AÇAFRÃO</b> - O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bom paladar, bernardo, nero alimentos, dona branca</p>	<p><b>Embalagem Primária:</b> Plástico atóxico termos soldado de até 50g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.</p>	PCT	1.800	2.000
02	<p><b>AÇÚCAR</b> – Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente.</p> <p><b>Validade:</b> validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica transparente atóxica resistente com 1KG.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> fardo plástico transparente até 30KG</p>	KG	6.875	8.000

	<b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bela vista, cristal, união, itamarati, doce dia.				
03	<p><b>ADOÇANTE LÍQUIDO</b> - Frasco com 100ml - 100% stévia</p> <p>Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol,</p> <p>Conservantes: benzoato de sódio e sorbato de Potássio,</p> <p>Acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acessulfame-k.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> lowçúcar, linea.</p>	<p><b>Embalagem Primária:</b> Plástico atóxico de 80 ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou outra embalagem resistente.</p>	UND	300	360
04	<p><b>ARROZ BRANCO</b> – Tipo 1; classe longo fino; grãos inteiros; ; com teor de umidade recomendada de 14%; obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas; grãos mofados; ardidos; isento de insetos; carunchos; pacote com 1kg. - em polietileno, transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchida.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tio urbano, kumbuca, brilhante, tia eliza, tio joão, soltinho, bernardo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica transparente atóxica resistente com 1Kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> fardo plástico transparente até 30Kg.</p>	KG	8.000	9.000
05	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b> - Tipo 1; classe longo fino; grãos inteiros; com teor de umidade recomendada de 14%; obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas; grãos mofados; ardidos; isento de insetos; carunchos; pacote com 1kg. - Em polietileno,</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástico transparente, atóxica resistente Com 1KG.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> fardo plástico</p>	KG	500	800

Página 5 de 65

	transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchida. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, zaeli, bernardo	transparente até 30Kg.			
06	<b>AVEIA EM FLOCOS</b> – Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, acondicionado em embalagem resistente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho com identificação na embalagem de ingredientes, lote, valor nutricional, data de fabricação e validade. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> vitao, yoki, quaker, apt, quality life, all nutri, nestlé.	<b>Embalagem primária:</b> Embalados em plástico atóxico, envolto em caixa de papelão impermeável com até 170g.  <b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	UND	1.100	1.400
07	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM</b> – Acidez máxima de 0,5%. Acondicionado em frasco de vidro de cor escura, de 500ml. Isento de ranço e substâncias estranhas. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> andorinha, cocinero, gallo, olave	<b>Embalagem primária:</b> Embalados em frascos de vidro de cor escura (âmbar/marrom) de 500ml. <b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento.	UND	600	800
08	BISCOITO DOCE “TIPO MAISENA” - Pacote com no mínimo 330g de boa qualidade; biscoito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; gordura vegetal; açúcar invertido, sal. poderá conter	Embalagem primária: plástica atóxica com no mínimo 330g. Embalagem secundária: caixa de papelão	UND	8.500	9.000

	<p>outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não des caracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. características: cor, odor, sabor e textura característicos; inteiros, contendo glúten. rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado.</p> <p>Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> marilan, bauducco , dallas, miragina, naga</p>				
09	<p><b>BISCOITO “TIPO ROSQUINHA”   SABOR CASTANHA</b> – Acondicionado em saco plástico pesando com no mínimo 330g. Com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, óleo de castanha-do-brasil, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio. Contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante,</p> <p><b>Embalagem primária:</b> plástica atóxica com 330g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão.</p>	UND	10.000	10.500	

	especificação do produto, prazo de validade e lote. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Rancho, Mabel				
10	<b>BISCOITO “TIPO ROSQUINHA”   SABOR COCO</b> – Acondicionado em saco plástico pesando com no mínimo 330g. Com os seguintes ingredientes: sem lactose; de farinha de trigo; ferro e ácido fólico; amido; coco ralado; açúcar invertido e outras substâncias permitidas; Contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. <b>ZERO GORDURA TRANS.</b> O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Rancho, Mabel	<b>Embalagem primária:</b> plástica atóxica com 330g.  <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão.	UND	8.000	8.600
11	<b>BISCOITO ÁGUA E SAL</b> - Pacote com no mínimo 330g. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro; e ácido fólico; gordura vegetal; amido de milho; sal; extrato de malte; açúcar invertido; fermento	<b>Embalagem primária:</b> plástica atóxica com no mínimo 330g.	UND	10.000	10.500

	<p>biológico; bicarbonato de sódio; Ácido láctico; - com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, lecitina de soja, aromatizante, fermento fresco, bicarbonato de sódio e glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bauducco, marilan, nestlé, piraquê, vitarella, dallas</p>	<p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão.</p>			
12	<p><b>BISCOITO SALGADO, “TIPO CREAM CRACKER”</b> - Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bauducco , marilan, nestlé, piraquê, vitarella , dallas.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica com 350g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão resistente ao empilhamento.</p>	UND	11.800	12.000



13	<p><b>CACAU EM PÓ</b> - 100% cacau, sem adição de açúcar. Deve apresentar coloração marrom escuro característica do cacau, textura fina e homogênea, com aroma e sabor intensos de chocolate. Sem adição de açúcar. Sem conservantes ou corantes artificiais. Embalagem: resistente, hermeticamente fechada, garantindo a integridade do produto até o prazo de validade. Peso: 1 kg. Deve atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e às normas da legislação vigente para produtos alimentícios.</p> <p>O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, sem sinais de violação ou danos. Transporte e armazenamento conforme as recomendações do fabricante para garantir a qualidade do produto até o momento do consumo.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Apti, Mavalério, Cacau Foods.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica, termosoldada contendo 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	KG	500	600
14	<p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> – Do tipo tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> maratá, pilão, três corações</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	8.125	9.000
15	<p><b>CREME DE LEITE UHT</b> -17% de gordura. De origem animal, embalado em tetrapak, limpa, isenta de ferrugem, não amassada,</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem tetrapak de 170g.</p>	UND	4.800	5.000

	<p>não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> itambé, italac, piracanjuba, ccgl.</p>	<p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>			
16	<p><b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b> – Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS).</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> fugini, bonare, olé, quero.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Sachê de 200g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão.</p>	UND	5.800	6.000
17	<p><b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO</b> – Tipo 1 – Enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem a presença de branqueadores artificiais. Mantendo o padrão de umidade. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dona benta, sol.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado e resistente.</p>	KG	2.000	2.200



18	<p><b>FEIJÃO BRANCO</b> - Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado e resistente.</p>	KG	3.900	4.000
19	<p><b>FEIJÃO CARIOWA</b> - Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes, termossoldado, resistente, de 30kg.</p>	KG	6.000	6.500
20	<p><b>FEIJÃO PRETO</b> - Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b></p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.</p>	KG	3.800	4.000



	kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo.					
21	<p><b>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO – TIPO FLOCÃO -</b> Farinha milho flocada, pré-cozida, do tipo flocão, amarela. Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e data de validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> zaeli, bonomilho, sinhá, maratá, santa clara.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> pacote plástico transparente, atóxico de 500g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	UND	35.500	36.000	
22	<p><b>GRÃO DE BICO -</b> Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo - embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Yoki,Terra Vita, Bernardo, Broto legal, Tio Urbano.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica, termosoldada contendo 500g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	KG	800	1.000	
23	<p><b>LEITE DE COCO –</b> Embalagem de 200ml; Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços esbranquiçados ou que indiquem a presença de mofos ou bolores. Embalagem plástica intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> frasco plástico transparente, de 200ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao</p>	UND.	1.200	1.300	

	(seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> copra, coquil	manuseio, transporte e empilhamento			
24	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Leite em pó, uniforme e homogêneo, contendo apenas leite, vitaminas, minerais, podendo conter emulsificante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> itambé, piracanjuba, ccgl, elegê</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> pacote plástico aluminizado de 400g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Fardo de papel ou plástico resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	7.000	8.000
25	<p><b>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE</b> - Leite em pó, uniforme e homogêneo, contendo apenas leite, enzima lactase, vitaminas, minerais e emulsificante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> pacote plástico aluminizado de 300g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Fardo de papel ou plástico resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	UND	2.769	3.600



	<p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> itambé, cegl, piracanjuba.</p>				
26	<p><b>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL EMBALAGEM LONGA VIDA - TETRA PACK -</b> Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país Anvisa/MS. Sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto. Cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 Litro, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. . <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> piracanjuba,italac,elegê, tradição, Nilza</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem tetrapak de 1 Litro.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	29.500	30.000
27	<p><b>LENTILHA</b> - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo - embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Yoki, Bernardo. Urbano.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica, termosoldada contendo 500g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	KG	800	1.000

28	<p><b>MACARRÃO “TIPO ESPAGUETE”</b> – Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dona benta, renata, liane, petybom, miragina, petyan, ninfa, dallas.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica com 500g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.</p>	PCT	9.700	10.000
29	<p><b>MACARRÃO “TIPO PARAFUSO”</b> – Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dona benta, liane, petybom, miragin, petyan, ninfa, dallas</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica com 500g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes Termosoldado, resistente, pesando até 5kg.</p>	PCT	9.800	10.000
30	<p><b>MANTEIGA COMUM COM SAL</b> – deve ser de primeira qualidade, pasteurizada e proveniente de leite de vaca. Com cor amarela, textura firme e homogênea, sabor e aroma característicos, teor de gordura mínimo de 30%, acidez máxima de 0,4% e umidade máxima de 16%. Atenda às normas da ANVISA, sem ranço, mofo ou defeitos, com consistência firme, cor uniforme, sabor e aroma característicos, teor de gordura,</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Em potes plásticos atóxicos de 500g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio,</p>	UND	3.500	4.000

	acidez e umidade dentro dos limites, em embalagens intactas e bem identificadas. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tourinho, elegê, sabor, dona izabel, italac.	transporte e empilhamento			
31	<b>MILHO DE CANJICA BRANCO OU AMARELO</b> - Tipo 1; Beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em saco plástico transparente de 500 gramas - não violado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dudy, maratá, sinhá, yoki, zaeli, cumbuca	<b>Embalagem primária:</b> pacote plástico transparente, atóxico de 500g.  <b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	PCT	2.00	2.200
32	<b>MILHO DE PIPOCAS</b> - De primeira qualidade; beneficiado; polido; limpo; isento de sujidades; parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica 500g. - Embalagem: pacote de polietileno atóxico. transparente, resistente. Termosoldado. instruções contidas no rótulo: informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, campilar, zaeli, rical, yoki.	<b>Embalagem primária:</b> pacote plástico transparente, atóxico de 500g.  <b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	PCT	1.200	1.400
33	<b>ÓLEO DE SOJA</b> - Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos,	<b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica contendo 500ml e	UND	6.500	7.500

	<p>cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> soya, liza, sinhá, leve.</p>	<p>inviolável, com identificação do produto, peso líquido, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>			
34	<p><b>ORÉGANO – Especificação:</b> Erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Livre de impurezas, mofo, insetos ou outros contaminantes. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b></p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. kitano, dudy, bernardo, bom paladar</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica transparente resistente, contendo 15g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	PCT	1.800	2.000
35	<p><b>SAL REFINADO – Sal iodado,</b> constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tia eliza, sal lebre, cisne, marinho, nota 10, Veneza</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Pacotes de 1 kg, em polietileno transparente.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos com sacos resistentes de polietileno com 30kg.</p>	KG	1.800	2.000

36	<p><b>SUCO DE FRUTA – SABOR CAJU</b> – Ingredientes básicos: água; polpa de caju; conservantes; Apresentação; líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou plástico atóxicos, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaia</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica ou de vidro, transparente, atóxico de 500ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	6.000	7.500
37	<p><b>SUCO DE FRUTA – SABOR GOIABA</b> – Ingredientes básicos: água; polpa de goiaba; conservantes; Apresentação; líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou plástico atóxicos, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaia</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica ou de vidro, transparente, atóxico de 500ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	6.000	7.500
38	<p><b>SUCO DE FRUTA – SABOR MARACUJÁ</b> – Ingredientes básicos: água; polpa de maracujá; conservantes; Apresentação; líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica ou de vidro, transparente, atóxico de 500ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b></p>	UND	6.000	6.500



	<p>plástico atóxica, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaia</p>	<p>fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>			
39	<p><b>VINAGRE</b> – Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses contar da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> virosas, castelo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Plástico resistente atóxico, com 12 unidades.</p>	UND	900	1.000
40	<p><b>UVA PASSA</b> – Uva passa preta ou branca, sem adição de açúcares, sem sementes, secas, de alta qualidade e adequadas para consumo alimentar.</p> <p>Produto nacional ou importado, conforme regulamentação vigente. O fornecedor deverá fornecer documentação que comprove a origem e a qualidade do produto, conforme exigido pelas normas de segurança alimentar.</p> <p>Uvas passas de tamanho uniforme, sem pedaços ou fragmentos. Textura: Firme, com boa consistência e sem sinais de ressecamento excessivo. Cor: A cor das uvas passas deverá ser preta (ou branca, conforme o tipo) uniforme, sem manchas ou descoloração. Produto sem sinais de deterioração, com aspecto limpo, seco e livre de impurezas ou fragmentos de casca. Sabor</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica, transparente, atóxico de até 500g.</p>	KG	25	30

	<p>adocicado característico da uva passa, sem gosto amargo ou azedo.</p> <p>Embalagens adequadas para o transporte e conservação do produto, com vedação hermética que garanta a proteção contra umidade e contaminação.</p> <p>Peso Líquido por Embalagem: Embalagens de até 500g.</p> <p>O rótulo das embalagens deve estar de acordo com a legislação vigente, contendo informações claras sobre o produto, incluindo: data de validade, lote, informações nutricionais, informações sobre alergênicos e o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicável.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>				
41	<p><b>COCO RALADO   SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> - Coco ralado desidratado, sem adição de açúcar. Pacote de 100g. Produto de boa qualidade, com flocos de coco finos e uniformes, sem impurezas ou vestígios de casca. O coco deve estar seco, com aroma fresco e natural, sem sinais de mofo ou deterioração. O produto deve ser livre de conservantes, corantes ou outros aditivos artificiais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> copra, sococo</p>	<p><b>Embalagem Primária:</b> Plástico atóxico termossoldado de 100 gramas.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos resistentes ao transporte ou manuseio.</p>	UND	7500	800
42	<p><b>FERMENTO QUÍMICO – EM PÓ</b> - Fermento químico em pó. Pacote de 100 g. Produto de boa</p>	<p><b>Embalagem Primária:</b> Plástico atóxico</p>	UND	200	240

	<p>qualidade, com granulação fina e uniforme, isento de impurezas ou aglomerados. O fermento deve ter boa capacidade de ação, sem sinais de perda de potência. O fermento não pode conter aditivos ou substâncias que comprometam sua eficácia, como amido ou corantes artificiais. Deve ser adequado para o uso em preparações de panificação, bolos e similares. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> royal, dona benta, dr. oetker, fleischmann.</p>	<p>termossoldado de 100 gramas.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento, transporte ou manuseio.</p>			
--	--	--	--	--	--

**LOTE 02: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PRODUTOS CÁRNEOS E/OU PRODUTOS ENLATADOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
43	<p><b>ALMÔNDEGAS</b> – Almôndegas enlatadas prontas para consumo, compostas por carne bovina, suína ou frango (ou combinação das carnes), com ou sem adição de outros ingredientes (proteína de soja, vegetais, etc.), conforme legislação vigente. Devem estar acondicionadas em latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio, com tampa hermética, livre de amassados, ferrugem ou outros danos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas</b></p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio contendo 420g de peso líquido.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	20.800	21.000

	(Similar Ou Equivalente): anglo, bordon, oderich, target.				
44	<p><b>CARNE BOVINA EM CONSERVA DESFIADA</b> – Carne bovina enlatada em conserva, proveniente de bovinos inspecionados por órgão oficial de defesa sanitária, cozida e acondicionada em latas de aço inoxidável ou alumínio hermeticamente fechadas, conforme legislação vigente. Deverá estar livre de amassados, ferrugem ou outros danos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> anglo, bordon, oderich, target</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio contendo 320g de peso líquido.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	14.500	15.000
45	<p><b>MILHO VERDE</b> - Em conserva; Lata com 170g; Ingredientes; milho; sal e água; sem conservantes; embalagem intacta sem sinais de avarias; resistente; vedada hermeticamente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> olé, bonare, fugini.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio com 170g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	3.000	4.500
46	<p><b>SARDINHA AO ÓLEO</b> – Produto contendo sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. As sardinhas devem ser ao próprio suco em óleo comestível.</p> <p>Embalagem íntegra, sem vestígios de ferrugem, amassados ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio com 125g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem</p>	UND	29.500	30.000



	<p>seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> coqueiro, gomes da costa, palmeira, pescado, solare</p>	<p>de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>			
47	<p><b>SELETA DE LEGUMES-</b> Deve conter basicamente: ervilha; batata; cenoura e salmoura (água e sal); sem conservantes. Embalagem intacta; resistente; vedada hermeticamente. Lata com 170g.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> olé, bonare, fugini</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio com 170g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	2.160	2.400

**LOTE 03: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES**

ITEM	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
48	<p><b>CARNE BOVINA DE CHARQUE</b> – De 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, preparado com carne bovina dianteira de boa qualidade, salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Com identificação (data de fabricação, validade, peso, procedência, número do registro do órgão correspondente) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura e Pecuária.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem a vácuo de 1 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	KG	9.000	10.000



Página 24 de 65

	O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.				
49	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b> – de 1ª <b>QUALIDADE</b> - Do tipo patinho, coxão duro, congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. A embalagem deve conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores à data de entrega.	<b>Embalagem primária:</b> embalagem de polietileno atóxica contendo no mínimo 1 kg e no máximo 3kg por embalagem, mantida sob congelamento.  <b>Embalagem secundária:</b> embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento mantida sob congelamento.	KG	14.800	15.000
50	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO “COXÃO MOLE”</b> - Do tipo coxão mole, congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. A embalagem deve	<b>Embalagem primária:</b> embalagem de polietileno atóxica contendo 02 kg, mantida sob congelamento.  <b>Embalagem secundária:</b> embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento mantida sob congelamento.	KG	15.000	18.000

	<p>conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores à data de entrega.</p>				
51	<p><b>CARNE DE FRANGO CONGELADA - FILÉ DE PEITO</b> - Carne de frango tipo peito congelada, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Bandeja em isopor, atóxica, termo soldado, resistente, de até 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente.</p>	KG	14.500	15.000
52	<p><b>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRE COXA CONGELADA</b> - Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Bandeja em isopor, atóxica, termo soldado, resistente, de até 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente.</p>	KG	8.500	9.000
53	<p><b>FRANGO INTEIRO - SEM CABEÇA E SEM MIÚDOS</b> - Carne de frango, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa,</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> sacos plásticos.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa</p>	KG	8.500	9.000



		cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.	de papelão resistente.			
54		<b>ÓVOS BRANCO</b> - Ovo do tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem apropriada com 30 unidades. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega.	<b>Embalagem primária:</b> Embalagem apropriada e resistente de papelão, plástico ou isopor com 30 unidades.  <b>Embalagem Secundária:</b> Caixas de papelão resistentes com 30 dúzias cada.	DZ	14.600	15.000
55		<b>PEIXE – SEM ESPINHA</b> - tambaqui congelado sem gordura - carne de peixe obtido a partir de partes de tambaqui; sadio; livre de parasitas; - escamas, ossos, espinhas; cabeça vísceras e cartilagens; acondicionado em pacote de 1kg; além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir	<b>Embalagem primária:</b> sacos plásticos com 1 kg.  <b>Embalagem secundária:</b> sacos plásticos resistentes ao transporte, manuseio e empilhamento.	KG	5.500	5.800

	<p>possíveis alterações do pescado. o produto deverá estar congelado, em condições para armazenamento.</p> <p><b>Validade:</b> o prazo de validade deve ser mínimo de 04 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>embalagens: devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, apropriada para contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa e garantia de inviolabilidade.</p>				
56	<p><b>CARNE DE SOL BOVINA</b> - A carne de sol deverá ser bovina; não deve apresentar odor de ranço; isenta de peles; cartilagens e fragmentos de ossos; com ausencia de sujidades; parasitas e larvas; devendo se apresentar em perfeito estado de conservacao; - com baixo teor de gordura; cor; odor e sabor característico; a embalagem primária deve ser a vácuo; em saco plástico e resistente; cada embalagem deverá apresentar peso liquido de 1 kg; a embalagem secundária deverá ser em saco plástico e resistente; lacrada e identificada com o nome da empresa; resistente a danos durante o transporte e armazenamento; garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade; será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada; que exponha o produto à contaminação ou deterioração; o produto deve estar de acordo com a legislação vigente; no rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente; de forma clara; as seguintes informações; identificação do produto;</p>	<p><b>Embalagem primária:</b>          embalagem de polietileno atóxica, com fechamento á vácuo, contendo 1 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b>          embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	KG	3.870	4.000

	<p>inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; data de fabricação; data de empacotamento; data de validade; ou prazo máximo para consumo e informação nutricional.</p> <p><b>Validade:</b> o produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação; tendo um uma validade mínima de 03 meses.</p>				
57	<p><b>FÍGADO BOVINO</b> - resfriado; limpo; aspecto próprio da espécie. - Não amolecido nem pegajoso; Cor própria da espécie vermelha brilhante ou púrpura; - Sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor; próprio; isento de parasitos; larvas; fungos e sem odor e sabor de ranço; o percentual aceitável de sebo/gordura é de 10% dez por cento; embalagem primária; Saco de material flexível; resistente; contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente; Aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução da anvisa; Com selo de inspeção federal; estadual; embalagem resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá ter validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem de polietileno atóxica contendo 02 kg, mantida sob congelamento.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento mantida sob congelamento.</p>	KG	1.500	2.000

**LOTE 04: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PÃES**

ITEM	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
58	<b>PÃO DE MASSA FINA</b> – Produto obtido pela cocção, em	Embalagem primária: Em saco	KG	9.500	10.000



Página 29 de 65

	condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. <b>Validade:</b> O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.	de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente.			
59	<b>PÃO FRANCÊS</b> – Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Cada pão deverá pesar 50g e apresentar tamanho e formato uniformes. <b>Validade:</b> O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.	<b>Embalagem primária:</b> Em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente.	KG	10.000	13.000

**LOTE 05: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERCÍVEIS: HORTIFRUTI**

ITEM	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
60	<b>ALHO BRANCO OU ROXO</b> - Bulbo integral, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos adheridos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.800	2.000
61	<b>BATATA INGLESA</b> - Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos adherentes a casca. Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades, objetos estranhos, parasitas e larvas. Polpa macia, sem perfurações ou pontos pretos,	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	2.800	5.000



	cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.				
62	<b>BETERRABA IN NATURA</b> - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	3.200	3.800
63	<b>CEBOLA BRANCA IN NATURA</b> - fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	2.500	3.000
64	<b>CENOURA</b> - Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Isenta de parasitas e larvas, polpa macia sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	4.800	5.000
65	<b>LARANJA</b> - Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	16.600	17.000



	corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.					
66	<b>LIMAO TAHITI</b> - Procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	900	1.000	
67	<b>MAÇÃ NACIONAL</b> - A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos. Com coloração, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	9.800	10.000	
68	<b>MANDIOCA DESCASCADA EMBALADA E CONGELADA</b> - Deverá seguir as normas de higienização de acordo com a vigilância sanitária, embalagem atóxica que não interfira nas características organolépticas. Graúda, tamanho uniforme, apresentando ótima qualidade, firme, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e/ou cortes. Deverá ser entregue congelada e em transporte apropriado para refrigerados. <b>VALIDADE:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06	<b>Embalagem primária:</b> embalagem de plástico atóxico contendo 1 kg.  <b>Embalagem secundária:</b> embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	5.800	6.000	



	(seis) meses a partir da data de entrega.				
69	<b>PEPINO</b> - De 1 <sup>a</sup> qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.800	2.000
70	<b>REPOLHO ROXO</b> - De 1 <sup>a</sup> qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.800	2.000
71	<b>REPOLHO VERDE</b> - De 1 <sup>a</sup> qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.800	2.000
72	<b>CHUCHU</b> - Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades, objetos estranhos, parasitas e larvas. Polpa macia, sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.200	1.400
73	<b>MAMÃO PAPAYA</b> - Frescos, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas,	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou	KG	4.000	4.500

	tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvidos e colhidos no ponto de maturação correto, não estando mole, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para consumo.	outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
74	<b>TANGERINA</b> - Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	9.500	10.0000
75	<b>TOMATE</b> - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e	KG	3.600	4.000

**LOTE 06: Laticínios**

ITEM	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
76	<b>BEBIDA LÁCTEA - SABORES VARIADOS</b> - Bebida láctea produzida a partir de leite pasteurizado, soro de leite e fermentos lácteos, com adição	<b>Embalagem primária:</b> plástica, atóxica,	. UND	30.000	32.000



	<p>de polpa ou aroma de frutas variadas. Deve apresentar textura líquida e homogênea, coloração característica e sabor adocicado e equilibrado. O produto não deve conter conservantes artificiais e deve atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e às normas da legislação vigente para produtos lácteos. Deve ser embalado em plástico atóxico, vedado, contendo 100 gramas do produto. O transporte e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante para garantir a qualidade do produto até o momento do consumo. A bebida láctea deverá ser entregue em embalagens íntegras, sem sinais de violação ou danos.</p> <p><b>Validade:</b> o produto deverá ter validade mínima de 30 dias a partir da entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Unibaby, Kicaldo .</p>	<p>termossoldado, resistente, de 100g, devendo estar refrigerado em temperatura ideal para estes itens.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente ou qualquer outra embalagem adequada para o armazenamento e transporte refrigerado</p>			
77	<p><b>LEITE LÍQUIDO PASTERIZADO</b> - Leite líquido, pasteurizado, homogeneizado. Embalados em sacos de polietileno de baixa densidade. A embalagem deverá cont identificação do produto, data de fabricação, marca do fabricante, prazo de validade, capacidade, informação nutricional, número do lote e número do registro de inspeção do órgão competente. O produto deverá estar regulamente registrado e inspecionado integralmente a legislação sanitária vigente, devendo possuir registro no serviço de inspeção municipal ( SIM) ou no serviço de inspeção estadual ( SIE), conforme aplicável.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) dias a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas</b></p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem de plástico contendo um 01 (um) litro.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixas plásticas ou qualquer outro tipo de embalagem resistente ao empilhamento, transporte e manuseio.</p>	LT	66.000	85.800

	(Similar Ou Equivalente): Elege, Piracanjuba e Nilza.			
<b>GRUPO 07: SACOS</b>				
ITEM	DESCRÍÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
78	<b>SACO</b> - Plástico transparente com capacidade para 10 kg.	KG	180	200
79	<b>SACO</b> - Plástico transparente com capacidade para 05 kg.	KG	180	200
80	<b>SACO DE FIBRA</b> - Polietileno; para embalagem; medindo (60x90) cm, com capacidade para 50kg; com espessura de 0,15 micras (parede simples), trama fechada, a borda costurada; na cor branca; sem lacre.	UN	1.923	2.500

2.1 - Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.2 - O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

### 3 DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE E QUANTITATIVO

3.1 A garantia de uma alimentação escolar adequada e de qualidade constitui elemento fundamental no contexto das políticas públicas educacionais, representando um dos principais pilares para o desenvolvimento integral dos estudantes da rede pública de ensino. A alimentação escolar exerce influência direta tanto no desempenho acadêmico quanto no bem-estar físico, emocional e social dos alunos, sendo indispensável para a promoção de condições equitativas de aprendizagem. Nesse sentido, a merenda escolar ultrapassa a função de simples complemento nutricional, assumindo papel estratégico no processo educacional, ao contribuir de forma significativa para o crescimento saudável, a permanência e o sucesso escolar dos estudantes.

**3.2.** O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), é o principal instrumento por meio do qual se efetiva a política pública de alimentação escolar no país. O programa tem como finalidade assegurar a oferta de refeições saudáveis, seguras e nutricionalmente adequadas, elaboradas com base em alimentos variados, respeitando as características culturais, regionais e os hábitos alimentares saudáveis da população atendida. O PNAE busca atender às necessidades nutricionais dos alunos de acordo com suas faixas etárias, condições de saúde e especificidades individuais, incluindo aqueles que demandam atenção alimentar diferenciada, contribuindo diretamente para o crescimento, o desenvolvimento e o rendimento escolar.

Página 36 de 65

**3.3.** A alimentação fornecida no ambiente escolar desempenha papel essencial no suprimento de nutrientes indispensáveis ao desenvolvimento físico e cognitivo das crianças e adolescentes. Uma nutrição equilibrada favorece o fortalecimento do sistema imunológico, a prevenção de doenças e a melhoria da saúde geral, refletindo positivamente na capacidade de aprendizagem e no desenvolvimento intelectual dos alunos.

**3.4.** Alunos devidamente nutridos apresentam melhores níveis de atenção, memória e desempenho cognitivo, fatores determinantes para o aproveitamento pedagógico. A merenda escolar adequada está diretamente relacionada ao aumento da concentração em sala de aula, impactando positivamente o rendimento escolar e a participação dos estudantes nas atividades educacionais. Esses benefícios tornam-se ainda mais relevantes quando considerados os contextos de vulnerabilidade social enfrentados por parcela significativa do público atendido.

**3.5.** Além dos aspectos nutricionais e pedagógicos, a oferta regular de alimentação escolar de qualidade atua como importante fator de estímulo à frequência escolar, contribuindo para a redução da evasão e do abandono escolar. Para muitos alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a merenda escolar representa uma refeição essencial do dia. Ao garantir o acesso universal a uma alimentação nutritiva e equilibrada, independentemente das condições financeiras das famílias, a política de alimentação escolar contribui de forma efetiva para a redução das desigualdades sociais e educacionais.

**3.6.** A merenda escolar também se configura como um relevante instrumento de educação alimentar e nutricional, possibilitando a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. Por meio das refeições ofertadas no ambiente escolar, os alunos são estimulados a compreender a importância de escolhas alimentares equilibradas, promovendo a conscientização sobre saúde e qualidade de vida. Dessa forma, a alimentação escolar contribui para a formação de cidadãos mais conscientes, saudáveis e preparados para exercer plenamente sua cidadania. Em síntese, a alimentação escolar constitui-se como um componente essencial das políticas educacionais, indo muito além do fornecimento de refeições. Ela promove inclusão social, melhora o desempenho acadêmico, fortalece a permanência dos alunos na escola e contribui para a construção de um ambiente educacional mais acolhedor, equitativo e estimulante, refletindo diretamente na formação integral dos estudantes e na construção de um futuro mais promissor.

**3.7.** No âmbito administrativo, impõe-se a observância da regra geral de planejamento e execução das contratações públicas, com a adoção de métodos modernos que assegurem maior eficiência, celeridade e racionalidade aos procedimentos de aquisição. O planejamento das compras deve considerar a estimativa do consumo anual, bem como a definição adequada das unidades e quantidades a serem adquiridas, com base no consumo provável, em estrita conformidade com o disposto no art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

Página 37 de 65

**3.8.** A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela necessidade de que as aquisições de gêneros alimentícios sejam realizadas de forma contínua, parcelada e ao longo de todo o exercício financeiro, garantindo o atendimento tempestivo das demandas da Secretaria Municipal de Educação, sem a necessidade de formação de estoques excessivos.

**3.9.** Diante do exposto, resta devidamente justificada a realização do procedimento licitatório por meio do Sistema de Registro de Preços, com vigência de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação por igual período, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021. Tal modalidade confere maior flexibilidade à Administração Pública, não gerando obrigação de contratação com os fornecedores registrados, independentemente dos quantitativos estimados no Termo de Referência.

**3.10.** Os quantitativos estimados foram definidos com base no consumo anual verificado no último exercício (2024/2025), acrescidos de percentual inferior a 30%, considerando o aumento do número de alunos atendidos e, consequentemente, a ampliação do quantitativo de refeições ofertadas pela rede municipal de ensino.

#### **4. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Os materiais a serem adquiridos possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital por meio de especificações usuais do mercado, enquadrando-se, portanto, como serviços de uso comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

#### **5. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

##### **Forma**

5.1 - Será utilizada a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO pelo SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, em conformidade ao atendimento do art. 17, § 2º da Lei n. 14.133/2021.

5.2 - No julgamento das propostas o Pregoeiro observará os termos do Edital e seu anexos.

##### **Critérios de Seleção do Fornecedor**

5.3- As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

Página 38 de 65

5.4-Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão previstos no edital.

5.5-Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo licitante/fornecedor serão, conforme disciplinado no edital.

5.6-O critério de julgamento da proposta é o MENOR PREÇO POR LOTE.

5.7-As regras de desempate entre propostas serão discriminadas no edital.

#### Forma de Fornecimento

5.8 - O fornecimento do objeto será parcelado conforme as necessidades da Secretaria.

### **6 - DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DE ENTREGA, LOCAL DE ENTREGA E EXECUÇÃO**

#### Condições Especiais

6.1 - A empresa Contratada deverá efetuar a entrega em prazo de até **15 (quinze)** dias de forma parcelada, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento e/ou do Contrato.

6.2 - Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (05) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior

6.3- O(s) material(is) deverá(ão) ser entregue(s) de acordo com as especificações deste Termo de Referência nas seguintes condições:

- a) Diretamente no endereço citado na respectiva Ordem de entrega;
- b) Deverá ser entregue no horário de expediente do órgão (07:30h ás 12:00h e das 14:00h ás 17:00h);
- c) A forma de fornecimento será parcelada e de acordo com a necessidade da Unidade requisitante, devendo o fornecedor estar ciente que não haverá quantitativos e valores mínimos pré-determinados;
- d) As embalagens dos produtos devem ser as originais de fábrica e lacradas, contendo a identificação do produto, marca e fabricante, data de fabricação, nome do lote, prazo de validade.
- e) Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto da legislação de alimentos, estabelecida pela agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e

Página 39 de 65

Abastecimento – MAPA, conforme artigo 33 Resolução/CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013.

6.4- Caso se veja impossibilitado de cumprir o prazo estipulado para a entrega dos materiais, a CONTRATADA deverá apresentar departamento de licitações, em até 05 (cinco) dias antes da data de vencimento inicialmente fixada, pedido de prorrogação de prazo, acompanhado de justificativa devidamente fundamentada com os impeditivos de seu cumprimento.

6.5-O pedido de prorrogação, com indicação do novo prazo de entrega deverá ser encaminhado ao departamento de compras da secretaria municipal de educação, ficando a critério deste bem como apoiado pelo departamento jurídico ou ainda por funcionário designado à fiscalização, para acolher ou não o requerimento da CONTRATADA.

6.6- Vencido o prazo inicial ou da eventual prorrogação, sem que os bens requisitados tenham sido entregues, caracterizar-se-á a recusa do cumprimento da obrigação pactuada e, por conseguinte, ficará a CONTRATADA sujeita às penalidades previstas no Edital e anexos do respectivo certame.

6.7- Os veículos de transporte devem ser próprios para transporte de alimentos, e devem ser mantidos sempre limpos e higienizados

6.11.Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

### **Local de Entrega**

6.8 - Os pedidos serão realizados conforme a necessidade da Secretaria requisitante.

6.8.1 - A entrega deverá ser feita no Setor de Alimentação Escolar, localizado na Rua Justiniano de Serpa, 177 - Centro, Tarauacá – Acre / CEP: 69.970-000. Os produtos deverão ser entregues acompanhados da respectiva Nota Fiscal eletrônica que deverá ser emitida contendo a descrição dos itens, quantidades, preço unitário e total, de conformidade com o pedido. A prefeitura não se responsabilizará pelo extravio da mesma.

### **6.9- Cronograma de Recebimento**

6.9.1 Perecíveis e não perecíveis tais como: carnes, frango, salsicha e outros: Até cinco (05) dias após a solicitação de fornecimento;

6.9.2- Hortifrutigranjeiros: Semanalmente;

6.9.3- Leite: Semanalmente ou sempre que solicitado;

6.9.4- Panificados: Semanalmente ou sempre que solicitado.

6.9.5- As entregas serão semanais ou quinzenais, conforme combinação com a Nutricionista.

6.10- Se no ato da entrega no setor de alimentação houver algum item em desacordo, o mesmo deverá

Página 40 de 65

ser reposto em adequação a descrição do termo de referência. A reposição do produto deverá ocorrer em até 24 horas.

6.11- Para produtos resfriados ou congelados: o transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica, assegurando a temperatura no recebimento conforme Portaria 78/2009.

**6.10 NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJO PEDIDO NÃO TENHA SIDO FEITO PELO SETOR DE NUTRIÇÃO.**

6.11.2 No ato da entrega a temperatura será verificada e não estando de acordo o produto será devolvido para troca.

6.12.3 Os veículos de transporte devem ser próprios para transporte de alimentos, e devem ser mantidos sempre limpos e higienizados.

#### 6.13- Da qualidade

6.13.1 Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação: registro no órgão competente data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, peso e orientações sobre armazenamento de acordo com a legislação vigente.

6.13.2 Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

6.13.3 Será de responsabilidade das empresas vencedoras, a qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

#### 6.14- Embalagem dos produtos:

##### • Embalagem primária

É a embalagem que está em contato direto com o alimento, como por exemplo, um saco de plástico de polietileno de 1 kg. Geralmente, é feita de materiais que evitam a contaminação por agentes químicos ou danos externos. Assim como latas, potes, sacos, garrafas, sacolas, entre outras.

##### • Embalagem secundária



É a embalagem externa que envolve as embalagens primárias, como por exemplo, um fardo plástico transparente de 30x1 kg e 6x5 kg. Assim como Caixas de carga, Caixas dobráveis, Caixas de papelão, Madeira ou material plástico.

6.15-As embalagens de alimentos devem ser uniformes quanto ao tipo e peso, e devem conter a data de fabricação, validade e número do lote. Conforme imagem ilustrativa.



3

6.16 - Quantidades de alunos que serão contemplados.

MODALIDADE	QUANTIDADE DE MATRÍCULAS
EJA RURAL	642
EJA URBANO	307
ASSINHA 1º INFÂNCIA	754
RURAL 1º AO 5º ANO	2.464
URBANO 1º AO 5º	2.644

Página 42 de 65

CRECHE E PRÉ ESCOLA	1.034
TOTAL DE ALUNOS	7.845
MATRICULAS DE AEE	340 ALUNOS (DUPLICADOS)
<b>TOTAL DE MATRICULAS 8.185</b>	
OBS: Informações fundamentadas nos dados do Censo Escolar referentes aos anos de 2024 e 2025, considerando, ainda, a previsão de implantação de novas escolas e creches no exercício de 2026.	

#### Estimativa das Quantidades para contratação

As quantidades estimadas de insumos são realizadas com base nos cálculos feitos após um levantamento das necessidades nutricionais dos alunos, considerando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as preferências alimentares dos estudantes. Com base nesses dados, é elaborado um cardápio equilibrado que atenda às necessidades dos alunos.

A partir do cardápio elaborado, é feita uma estimativa da quantidade de alimentos necessária para a preparação das refeições, levando-se em consideração o número de alunos a serem atendidos e a frequência com que as refeições serão oferecidas. Com essas informações, é possível calcular os custos dos alimentos a serem adquiridos por meio da licitação.

Para calcular a quantidade de insumos necessários para a merenda escolar com base na quantidade de alunos, é preciso levar em consideração o número de refeições por aluno, o cardápio que será servido, as orientações nutricionais e o período de tempo em que as refeições serão servidas.

Um exemplo de cálculo seria o seguinte:

1º Determine o número de alunos por refeição: Exemplo, se a escola tem 500 alunos e cada aluno consome uma refeição por dia, o número de alunos por refeição será 500.

Página 43 de 65

2º Defina o cardápio e as porções por aluno: Por exemplo, vamos supor que o cardápio inclua arroz, feijão, carne, legumes e frutas. Então, é preciso calcular a quantidade de cada alimento necessária por aluno, de acordo com as recomendações nutricionais.

3º Calcule a quantidade total de cada insumo: Multiplicando a quantidade necessária por aluno pelo número de alunos por refeição.

4º Leve em consideração os desperdícios e as variações nas quantidades: É importante adicionar uma margem de segurança ao calcular a quantidade de insumos, para garantir que não falte comida.

5º Atualize o cálculo regularmente: É fundamental revisar e ajustar o cálculo com base nas mudanças na matrícula escolar, no cardápio e em outras variáveis relevantes.

É importante contar com o apoio de um nutricionista para realizar esses cálculos e garantir uma alimentação adequada e saudável para os alunos. Além disso, é fundamental manter um controle eficiente do estoque para evitar desperdícios e garantir a qualidade da merenda escolar.

Com base nisso, os pedidos realizados serão de acordo com a necessidade e demanda, podendo ser diário, semanal, quinzenal ou mensal. Significa que sera feito os pedidos de forma parcial, levando em consideração que o quantitativo de alunos no decorrer do ano letivo ocorre alteração significativa. Levando também na mesma base a justificativa para o parcelamento da contratação dos itens em geral. A estimativa é de em torno 10% de produtos do gênero de alimentos perecíveis e em torno de 20% à 30% de produtos do gênero não perecível

Os critérios de medição para pagamento da contratação serão de forma parcial, onde será de acordo com as ordens de fornecimento e os recibos assinados entre as partes, de acordo com a art, 5º da Lei 14.133/2021 com prazo razoabilidade de até 30 (trinta) dias após a entrega e conferencia dos produtos e o atesto das notas.

Conforme exemplos abaixo:

Gênero	Per capita	Fator de correção converter em unidades de compras	Fator de cocção A comprar	Nº	de	alunos
Carne bovina, acém cru	95g	1,06	1,00	557	1000	53 kg
Cenoura, crua	40g	1,17	0,89	557	1000	22kg



Página 44 de 65

Batata, inglesa, crua	80g	1,06	0,95	557	1000	44kg
Cebola, crua	6,0g	1,73	1,00	557	1000	3kg
Alho	1,0g	1,08	1,00	557	1000	0,200
Óleo	7,0 ml	1,00	1,00	557	900	1 garrafa e meia
Sal	1,0g	1,00	1,00	557	1000	0,200

Cálculo baseado apenas em uma preparação de proteína de 1 refeição e para a faixa etária de 06 a 15 anos (ensino fundamental).

Gênero	Perca pita converter em unidades de compras	Fator de correção	Fator de cocção A comprar	Nº de alunos
Arroz tipo 1, cru	50g	1,00	2,33	557
Alho	1,0g	1,08	1,00	557
Óleo	7,0 ml	1,00	1,00	557
Sal	1,0g	1,00	1,00	557
				1000
				27kg
				0,200
				1 garrafa e meia

Cálculo baseado apenas em uma preparação de carboidrato de 1 refeição e para a faixa etária de 06 a 15 anos (ensino fundamental).

Gênero	Per capita Converter em unidades de compras	Fator de correção	Fator de cocção A comprar	Nº de alunos
Feijão, carioca, cru	32g	1,04	2,18	557
				1000
				17kg

Página 45 de 65

Couve , flor,cru	60g	2,24	0,98	557	400	33 kg
Beterraba,crua 90g	1,53	0,88	557	1000	50kg	
Alho	1,0g	1,08	1,00	557	1000	0,200
Óleo	7,0 ml	1,00	1,00	557	900	1 garrafa e meia
Sal	1,0g	1,00	1,00	557	1000	0,200

Cálculo baseado apenas em uma preparação de carboidrato de 1 refeição e para a faixa etária de 06 a 15 anos (ensino fundamental).

Dentro do presente estudo, foram analisados os históricos dos quantitativos de aquisições/prestação de serviços anteriores deste Órgão, bem como fora ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão dos serviços públicos prestados.

Dessa forma, A estimativa para contratação é de:

## 7- DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA PARTICIPAÇÃO

7.1- Para a referida aquisição, pretende-se realizar processo Licitatório com fundamento legal na Lei nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações posteriores e, no que couber, as disposições do Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/1990, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas normativos.

7.2- Poderá participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, pessoa jurídica, regularmente habilitada, cujos ramos de atividades guardem pertinência e compatibilidade em características com o objeto deste certame, e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constante do edital e seus anexos, no ato da abertura da sessão;

7.3- Em cumprimento a Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014, e alterações posteriores, a participação é EXCLUSIVA para as microempresas e empresas de pequeno porte, regularmente habilitada, cujos ramos de atividades guardem pertinência e compatibilidade em características com o objeto deste certame, e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constante do edital e seus anexos, no ato da abertura da sessão;

7.4 - Em atendimento ao art. 49, II da Lei 123/2006, não se aplica o disposto nos arts. 47 e

Página 46 de 65

48 desta Lei Complementar quando, não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

## **8- VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1 A Ata de Registro de Preços, quando formalizada, terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada , por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso conforme Art. 84 da Lei 14.133/21.

## **9 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. Após o julgamento da proposta, da habilitação, adjudicação do objeto e a homologação do resultado da licitação pela autoridade competente do Município de Tarauacá do Estado do Acre, na forma estabelecida o Edital, celebrará Ata de Registro de Preços, que firmará o compromisso para futura contratação entre as partes, com validade de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, com eficácia a partir da publicação do seu extrato, no Diário Eletrônico da prefeitura de Tarauacá, podendo ser prorrogada a vigência da referida Ata em conformidade com o art. 84 da Lei 14.133/2021.

9.2. A Ata de Registro de Preço poderá ser assinada, eletronicamente, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data de convocação para sua assinatura podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

9.3. A recusa injustificada do vencedor em assinar a Ata de Registro de Preços ou o não atendimento à convocação, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas, ensejando a aplicação das penalidades previstas neste Edital.

9.4. Inexistindo quaisquer interessados em registrar o preço, será revogado o item específico ou a licitação.

## **10- DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃOS OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES**

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

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

Página 47 de 65

II - demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no [art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021](#); e

III - consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

§ 1º A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

§ 2º Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou a entidade não participante efetivará a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

§ 3º O prazo previsto no § 2º poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

§ 4º O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos previstos neste artigo.

#### **10.2 -Limites para as adesões.**

Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à ata de registro de preços de que trata o art. 31:

I - as aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes; e

II - o quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e os órgãos ou as entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

§ 1º Para aquisição emergencial de medicamentos e de material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite de que trata o inciso II do **caput**.

§ 2º A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, hipótese em que não ficará sujeita ao limite de que trata o inciso II do **caput**, desde que:

I - seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal; e

Página 48 de 65

II - seja comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados o mercado, na forma prevista no [art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.](#)

#### **10.3- Contrato:**

10.3.1. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3.2- O instrumento contratual de que trata, deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

10.3.3- Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

### **11. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

11.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

11.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

11.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

11.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

11.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

11.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação

### **12- NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

12.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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

12.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro

cancelado.

12.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

12.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

12.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

12.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

12.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

12.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

### **13- CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

13.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor: 08.01.01. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado; 08.01.02. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

13.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou 08.01.04. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021

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

13.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 08.01 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

13.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá

Página 50 de 65

convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

13.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada Ata de Registro de Preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

13.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

#### **14- DO LOCAL DE ABERTURA DO PROCESSO LICITATÓRIO**

14.1 - O local de abertura do processo licitatório dar-se-á na Sede da Prefeitura de Tarauacá, localizado na Rua Cel. Juvêncio de Menezes, nº395 - Centro, no município de Tarauacá-AC, de forma eletrônica, através do Compras.gov.br, e as informações detalhadas constante do Edital e seus anexos.

#### **15. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

##### **Recebimento**

- a. - Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- b. - Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- c. - O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



Página 51 de 65

- d. - O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- e. - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do **art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021**, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- f. - O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- g. - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### Liquidação

- h. - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da **Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022**.
- i. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
  - I.O prazo de validade;
  - II.A data da emissão;
  - III. Os dados do contrato e do órgão contratante;
  - IV.O período respectivo de execução do contrato;
  - V.O valor a pagar; e
  - VI. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- j. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará

Página 52 de 65

sobreposta até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

- k. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no **art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.**
- l. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- m. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- n. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- o. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- p. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

- q. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da **Instituição Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.**

### **Forma de pagamento**

- r. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- s. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- t. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
  - i. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- u. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da **Lei Complementar nº 123, de 2006**, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

15.1 - A nota fiscal deverá ser preenchida em nome da Prefeitura Municipal de Tarauacá, com sede na Rua Cel. Juvêncio de Menezes, nº 395 – Bairro Centro, Tarauacá-Acre, CEP 69.970-000, CNPJ nº 34.693.564/0001-79, devendo constar no corpo da Nota Fiscal o número do Pregão, da Ata de Registro de Preços, do Contrato e do Empenho;

15.2 - O pagamento estará condicionado ao atesto da nota fiscal feito pelo(a) servidor nomeado como “fiscal da ata ou contrato”, indicado pela Secretaria de Administração, que terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis para encaminhar ao setor financeiro, após análise e aprovação da documentação apresentada pela contratada;

15.3 - Ocorrendo devolução da nota fiscal/fatura por erro ou rasura, a contagem do prazo iniciar-se-á a partir da nova data de entrega no protocolo da CONTRATANTE.

### **16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

16.1 – conforme disposto no art. 17º do decreto nº 11.462/2013 de 31/03/2023 tranto-se de Registro de preço,a indicação da disponibilidade de creditos orçamentarios somente sera exigidoa para a formalização do contrato ou de outro intrumneto habil,pela adminstração publica.

## 17. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 17.1- O contratado, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, somente poderá subcontratar mediante concordância da Contratante;
- 17.2 - Fica autorizado a subcontratação apenas dos serviços de entrega (transporte da refeição e lanche);
- 17.3- A subcontratação não exime a CONTRATADA das obrigações e responsabilidades decorrentes da contratação;
- 17.4- A CONTRATADA responderá por todos os atos do subcontratado.

## 18. DOS IMPEDIMENTOS

- 18.1 - É Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação, conforme determina o artigo 122, § 3º da Lei n. 14.133/2021.

## 19. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

19.1 CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por eles assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

19.2 - Comprovação de aptidão para desempenho do objeto licitado em características, quantidades e prazos similares ao objeto deste Termo de Referência, por intermédio de atestado ou declaração em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem:

19.2.1.Que o licitante já executou os serviços objeto desta licitação com um número igual ou superior ao quantitativo do **item do quesito 2 desse Termo de Referência**;

19.2.2.Para a comprovação do disposto acima, será aceito o somatório de atestados por período não inferior a 3 (três) anos, e deve disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados.



Página 55 de 65

19.2.3. É permitida a apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos em nome de outra empresa da qual a licitante seja subsidiária integral e/ou de subsidiária integral pertencente a licitante, desde que pertencente à mesma atividade econômica;

19.2.4. Os atestados deverão conter nome, endereço, telefone de contato do atestador ou qualquer outro meio que permita à Embrapa manter contato com a sociedade atestante.

**19.3.-É expressamente vedado à Contratada:**

1. A subcontratação para a execução/entrega do objeto deste Termo de Referência;
2. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da **Prefeitura Municipal de Tarauacá**, ativo ou aposentado há menos de 5 (cinco) anos, ou de ocupante de cargo em comissão, assim como de seu cônjuge, companheiro, parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau.

19.4 - Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante em seu próprio nome, nem algum outro que não tenha originado de contratação;

19.5- Os documentos listados neste item (Da Qualificação Técnica) deverão ser apresentados juntamente com os documentos de HABILITAÇÃO no ato do certame;

19.6- Quando da assinatura da Ata de Registro de Preços ou do Contrato, a CONTRATADA deverá comprovar através de documento o alvará de funcionamento como condição para contratação.

## 20. OUTRAS CONDIÇÕES

20.1- No valor da proposta apresentada deverão estar incluídos IMPOSTOS, FRETES, ENCARGOS SOCIAIS E DEMAIS DESPESAS, pertinentes à entrega do objeto. Caso o produto necessitar de troca, as despesas também ficam a cargo do fornecedor;

20.2- O produto estará sujeito à aceitação pela Secretaria Municipal de Educação, o qual caberá o direito de recusar, caso não esteja(am) de acordo com o especificado;

20.3- O quantitativo a ser entregue deverá ser de conformidade com a Ordem de Entrega a ser emitida pelo fiscal da Ata/Contrato;

20.4- Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá, obrigatoriamente, constar de justificativa protocolada na prefeitura Municipal de Tarauacá, órgão emitente da Nota de Empenho, dirigida à autoridade competente, até o 2º (segundo) dia útil anterior à data prevista para o fornecimento do material ou prestação dos serviços;

20.5- Não acolhida à justificativa de atraso ou não tendo sido apresentada, o contratado sujeitar-se-á a multa nos seguintes termos:

20.6- Multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor total do contrato e dos termos aditivos se for o caso. A multa será descontada de qualquer fatura ou crédito que a CONTRATADA tiver com a CONTRATANTE, conforme o caso e correção diária conforme abaixo:

20.7- Pelo atraso injustificado durante a execução do contrato, serão aplicados os juros mora de 0,33% por dia de atraso injustificado, calculada sobre o valor total da parcela a ser entregue, no limite máximo de 10% (dez por cento);

20.8- O desconto das multas e juros de mora previstos nas letras “a” e “b” do deste subitem, quando aplicados, serão descontados dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou cobrados judicialmente.

20.9 - A(s) empresa(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) estar apta(s) a o fornecimento e/ou a prestação dos serviços num prazo de 72 (setenta e duas) horas após a assinatura da Ata de Registro de Preços;

20.10- Para recebimento de demandas e para entregas, a CONTRATADA deverá disponibilizar atendimento telefônico e E-mail, no horário comercial, de **segunda a sexta-feira das 7h30 às 17h00, e aos sábados das 08h00 às 13h00**, e, caso seja necessário, atendimento excepcional fora do horário comercial, sem custo complementar para a CONTRATANTE;

Página 57 de 65

20.11- A CONTRATADA não poderá alterar o objeto, salvo motivo de força maior ou caso fortuito e mediante solicitação prévia ao CONTRATANTE que irá avaliar e, desde que não haja impacto no preço, nas características, na qualidade e na pontualidade do fornecimento, poderá, a seu critério, autorizar a alteração solicitada;

20.12- A pessoa indicada como responsável pelo recebimento dos produtos, reserva-se no direito de não receber as mesmas, se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo o fornecedor substituí-lo sem prejuízos para o município, em prazo estipulado no edital.

20.15- Todos os custos com o fornecimento são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a embalagens, transporte, conferência da entrega junto com o representante do CONTRATANTE e, quando solicitado pelo CONTRATANTE, também auxiliar (no momento da entrega) na disposição dos itens.

20.16- A empresa CONTRATADA deverá estar apta a iniciar o fornecimento/serviços, dos itens objeto deste termo de referência, num prazo de 72 (setenta e duas) horas, após a formalização da Ata de Registro de Preços ou do contrato;

20.17- Os quantitativos a serem entregues não poderão ser alterados pela CONTRATADA sem anuênciam do CONTRATANTE;

15.18- O objeto que apresentar violação de lacre, prazo de validade vencido, ou que de alguma forma estiverem em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, deverão ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a partir da entrega do comunicado.

20.19- Entregar os produtos devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte de carga e descarga. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, carga e descarga, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega dos produtos.

20.20- O material estará sujeito à aceitação pela Secretaria Municipal solicitante, a qual caberá o direito de recusar, caso o (s) material (ais) não esteja (am) de acordo com o especificado.

## **21. PROCEDIMENTOS DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

21.1- A gestão do contrato será efetuada pela SEME – Diretoria de Administração e Finanças da secretaria Municipal de Educação;

21.2- A execução, acompanhamento e fiscalização serão de responsabilidade de servidor indicado pelo Chefe da Divisão de Serviços Administrativos - SEME do Município de Tarauacá, o qual será nomeado “fiscal do contrato”, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/21, tendo como atribuições mínimas:

21.3- Acompanhar a execução físico-financeira do contrato;

Página 58 de 65

- 21.4- Atestar os documentos da despesa quando comprovada a fiel e correta execução do objeto para fins de pagamento, bem como apresentação de relatório de acompanhamento e execução em conformidade com o objeto que será contratado;
- 21.5- Acompanhar, fiscalizar e orientar o cumprimento das cláusulas contratuais, observando os prazos de vigência e execução;
- 21.6- Requerer com antecedência mínima de 30(trinta) dias ao setor competente, as prorrogações e aditivos, se necessário e devidamente justificado;
- 21.7- Comunicar formalmente à autoridade superior quaisquer irregularidades que possam ocorrer;
- 21.8- Exigir da CONTRATADA o fiel cumprimento de todas as obrigações contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do termo de referência;
- 21.9- Recusar produto irregular, diverso daquele que se encontra especificado no edital e seus anexos;
- 21.10- 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;
- 21.11- O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade e dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 117 e 140 da Lei nº 14.133/21;
- 21.12- A verificação da adequação do produto deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e seus Anexos;
- 21.13- A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/21.

## **22. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 22.1 - Efetuar o pagamento, das notas fiscais correspondentes, no prazo máximo de até 30º (trigesimo) dia útil do recebimento das mesmas, após devidamente atestadas pelo fiscal do contrato/Ata;

Página 59 de 65

- 22.2- Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com o proposto;
- 22.3- Notificar à CONTRATADA, por escrito, quaisquer irregularidades que venham ocorrer, em função da entrega dos produtos;
- 22.4- A Prefeitura não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA e de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- 22.5- A solicitação para fornecimento se dará através de Ordem de Fornecimento ou E-mail, autorizados pelo Setor de Alimentação Escolar e secretaria municipal de educação – SEME e será encaminhada à Contratada informando a quantidade, data, hora local de sua realização com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, podendo também ocorrer um pedido semanal.
- 22.6. A CONTRATANTE ficará responsável para encaminhar para A CONTRATADA a arte para confecção do fardamento.

### **23. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 23.1- Contratada ficará obrigada a fazer a entrega do material quando requisitado, no prazo máximo estipulado neste Termo, após cada solicitação da CONTRATANTE.
- 23.2-A Contratada deverá entregar o objeto deste termo de referência, no local indicado pelo solicitante, após assinatura Ata ou contrato, conforme necessidade da Prefeitura Municipal de Tarauacá adjunto a secretaria municipal de Educação, mediante autorização prévia.
- 23.3- A **CONTRATADA** compromete-se e obriga-se a cumprir o estabelecido neste Termo de Referência;
- 23.4- A **CONTRATADA** deverá arcar com todas as despesas, diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus à **CONTRATANTE**;
- 23.5- A **CONTRATADA** será responsável pela observância de toda legislação pertinente direta ou indiretamente aplicável ao objeto deste Termo de Referência;
- 23.6- A CONTRATADA deverá entregar os produtos embalado, individualmente conforme e recomendado para cada item.
- 23.7- A Contratada garantirá a qualidade e/ou a validade do material, obrigando-se a sanar qualquer vício que o mesmo venha a apresentar, através de troca de todo o material viciado ou deteriorado
- 23.8 - A **CONTRATADA** será a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causada a **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto deste Termo de

Página 60 de 65

Referência, isentando a **CONTRATANTE** de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas na execução do objeto;

23.9 - Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, securitários, taxas, impostos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seu pessoal necessário a execução do objeto do contrato;

23.10- Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier a causar a SEME ou a terceiros, tendo como agente a **CONTRATADA**, na pessoa de prepostos ou estranhos;

23.11- Promover a entrega do objeto no prazo, local e condições propostas, sem qualquer ônus adicional a SEME;

23.12-Responsabilizar-se por todos os ônus, relativos ao fornecimento dos produtos a si adjudicados, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino;

23.13-Manter durante toda a vigência do Contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;

23.14-Substituir imediatamente qualquer produto que não atendam ao disposto no Termo de Referência sem direito a ressarcimento e sem ônus para a **CONTRATANTE**;

23.15-Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Secretaria Municipal de Educação, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do empenho;

23.16-Responsabilizar-se por todas as providências, cautelas e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrências da espécie, forem vítimas seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços ou em conexão com estes, ainda que verificado o acidente em dependências da Contratante.

23.17- A Contratada garantirá a qualidade e/ou a validade do material, obrigando-se a sanar qualquer vício que o mesmo venha a apresentar, através de troca de todo o material viciado ou deteriorado.

23.18. A contratada deverá cumprir todas as exigências repassada pela **CONTRATANTE**

## **24. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

24.1. Comete infração administrativa nos termos do art. 155 da Lei 14.133/21, a Contratada que:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

Página 61 de 65

- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.](#)

24.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA, de acordo com o art. 156 da Lei 14.133/21, as seguintes sanções:

**I. Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

**II. Multa:**

**(1) moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;**

**III. Suspensão de licitar e impedimento de contratar** com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

**IV. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União,**

V. com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

**VI. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar** com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

Página 62 de 65

24.3.A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

24.4.As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

24.5.Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156 da Lei 14.133/21, as empresas ou profissionais que:

24.6.Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

24.7.Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

24.8.Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

24.9.A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/21, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

24.10.As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

24.11.Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

24.12.Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o órgão ou entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

24.13.A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

24.14. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade

Página 63 de 65

competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

24.14. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

## **25. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

25.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

25.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

25.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo licitante/fornecedor serão, conforme disciplinado no edital.

25.4. O critério de julgamento da proposta é o **MENOR PREÇO POR LOTE**.

25.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

## **26. VIGÊNCIA DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE CONTRATAÇÃO**

26.1. O contrato, quando formalizado, terá início na data de sua assinatura e término no exercício financeiro, podendo, excepcionalmente ser prorrogado por igual período, desde que haja justificativa, disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, e que a contratação ainda permaneça vantajosa para a Administração, conforme art. 105 e 106 da Lei nº 14.133/2021, e que seja formalizado através de termo aditivo.

## **27. REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

27.1. Os preços registrados, assim como as responsabilidades assumidas pela futura Contratada, serão válidos pelo período de 12 (doze) meses, a contar da publicação do extrato da Ata podendo ser prorrogado por igual período de acordo com o art. 84 da Lei 14.133/21;

27.2. Os preços registrados na Ata de Registro de Preços variarão:

27.3. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da detentora para justa remuneração dos produtos poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato;

27.4. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniente de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da

Página 64 de 65

proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso;

27.5. Fica facultado a Prefeitura realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos subitens anteriores, a decisão quanto a revisão de preços solicitada pela detentora da Ata.

27.6. A eventual autorização da revisão dos preços contratuais será concedida após a análise técnica e jurídica da Prefeitura, porém contemplará as entregas realizadas após a data de entrega do pedido de repactuação de preços no Protocolo Geral da Prefeitura de Tarauacá, não se aplicando o reajuste de preços sobre as compras já consignadas e/ou sobre as que estiverem em andamento;

27.7. Enquanto eventuais solicitações de revisão de preços estiverem sendo analisadas, a detentora da Ata não poderá suspender a entrega dos materiais solicitados e os pagamentos serão realizados aos preços vigentes.

## **28. PROPOSTA**

28.1. A apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições do Edital;

28.2. Na proposta de preços consta a discriminação detalhada do produto, marca, tipo, a quantidade solicitada, o valor unitário e total, em moeda nacional, em algarismo e por extenso, já considerando todos as despesas, tributos, fretes, transportes e demais despesas que incidam direta ou indiretamente sobre os produtos, mesmo que não estejam registrados nestes documentos;

28.3. Ao formular a proposta de preço, os licitantes deverão atentar para que o valor unitário do item ofertado seja um número de até duas casas decimais. Com isso, evita-se a ocorrência de preços unitários inexatos ou com mais de duas casas decimais e dificuldade na emissão da nota empenho e dos documentos fiscais;

28.4. Julgamento e aceitação;

28.5. Será considerada vencedora a empresa cuja proposta contenha o menor valor por item, desde que atenda as exigências contidas neste Termo de Referência e no Edital de Pregão;

28.6. O prazo mínimo de validade das propostas de preços será de 90 (noventa) dias, a contar de sua apresentação;

28.7º julgamento das propostas obedecerá ao seguinte critério;

28.8. Menor preço por lote.

## 29.DISPOSIÇÕES FINAIS

29.1 Todas as despesas relativas à execução do objeto, tais como: mão de obra, impostos, taxas, emolumentos, leis sociais etc., correrão por conta da Contratada;

29.2. As normas que disciplinam este procedimento 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;

29.3. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 14.133/2021, com suas posteriores alterações e legislação correlata;

Tarauacá, de 15 de janeiro de 2026.

**Elaborado por:**

---

**Tácia Reis Alves**  
Setor de compras  
Matrícula nº 8705

**Aprovado por:**

---

**Carlos Gomes de Sousa**  
Secretário Municipal de Educação  
Decreto nº 010/2025.

## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP**

### **ÓRGÃO REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação**

**Responsável:** Carlos Gomes de Sousa  
**Cargo:** Secretário Municipal de Educação  
**Decreto:** 010/2025

#### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:**

- 1.1 A oferta de uma alimentação escolar de qualidade configura-se como elemento essencial no ambiente educacional, constituindo um dos pilares para o desenvolvimento integral dos estudantes. Ela contribui de forma direta para a melhoria do desempenho acadêmico e para o bem-estar dos alunos. Nesse sentido, a merenda escolar ultrapassa a função de simples complemento nutricional, exercendo papel determinante no crescimento e no processo de aprendizagem dos educandos da rede pública de ensino.
- 1.2 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), tem como finalidade garantir o fornecimento de uma alimentação saudável e adequada aos estudantes. O programa prioriza o uso de alimentos diversificados e seguros, respeitando a cultura, as tradições locais e os hábitos alimentares saudáveis, buscando contribuir para o crescimento, o desenvolvimento e o rendimento escolar dos alunos, de acordo com suas faixas etárias e condições de saúde, inclusive daqueles que necessitam de atenção especial.
- 1.3 A alimentação oferecida por meio da merenda escolar é fundamental para o suprimento dos nutrientes indispensáveis ao crescimento, ao desenvolvimento físico e ao aprendizado das crianças. Uma dieta equilibrada promove benefícios à saúde geral e atua de forma preventiva contra diversas doenças.
- 1.4 Destaca-se que estudantes bem alimentados demonstram maior capacidade de concentração, melhor memória e desempenho cognitivo mais satisfatório. Assim, a merenda escolar adequada está diretamente relacionada ao aumento da atenção em sala de aula, refletindo positivamente no rendimento e na participação nas atividades escolares.
- 1.5 Ademais, a disponibilização de alimentação de qualidade no ambiente escolar funciona como um importante estímulo à permanência dos alunos na escola, contribuindo para a diminuição da evasão escolar. Esse aspecto é especialmente relevante diante das dificuldades sociais, econômicas e familiares enfrentadas por parte dos estudantes. Ao assegurar uma alimentação nutritiva e equilibrada a todos, independentemente da condição financeira, a merenda escolar auxilia na mitigação das desigualdades sociais.
- 1.6 A merenda escolar também cumpre um papel educativo, ao possibilitar a promoção da educação alimentar e nutricional, incentivando a adoção de hábitos saudáveis desde a infância. Dessa

forma, contribui para a formação de cidadãos mais conscientes, saudáveis e informados. Em síntese, a merenda escolar vai além do aspecto nutricional, constituindo-se como um componente essencial para o desenvolvimento educacional e social, para a preparação dos alunos frente aos desafios acadêmicos e para a construção de um ambiente escolar mais acolhedor e estimulante, promovendo um futuro mais promissor.

1.7 Nesse contexto, a presente aquisição mostra-se de extrema relevância, tendo como objetivo atender os alunos das escolas rurais e urbanas do Município de Tarauacá, contemplando aproximadamente 6.494 estudantes. Tal iniciativa visa assegurar as condições necessárias ao desenvolvimento pessoal e educacional, possibilitando aos indivíduos o aprimoramento de valores, conhecimentos, habilidades, comportamentos e competências fundamentais para seu crescimento.

## **2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL**

2.1 – O Plano Anual de Contratações estará sendo feito para o exercício do ano de 2026. A Lei nº 14.133/21 não impõe a elaboração do Planejamento Anual de Contratações, em que pese o dispositivo legal menciona o Plano como uma possibilidade e não como uma obrigatoriedade.

## **3. REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO**

**3.1** - Os padrões mínimos de qualidade exigidos serão apresentados no Termo de Referência, os quais servirão de parâmetro para seleção da proposta mais vantajosa, obedecendo o rol de documentos vinculados no art. 68 da lei de licitações e contratos nº 14.133/2023, bem como, a certificação e comprovação de atuação em outros órgãos da administração pública. Além de, os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. Para aquisição dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

## **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

4.1. A estimativa do quantitativo estimado foi levado em consideração o levantamento efetuado no sistema de controle de entrada e saída de materiais de consumo da secretaria municipal de educação (SEME) durante os anos 2024 e 2025, salientamos que o referido quantitativo deverá atender a demanda dos docentes pertencente ao ensino municipal tanto rural quanto urbana. Sendo a Divisão de Material encarregada de realizar todo o controle de estoque e distribuição dos itens pretendidos. Enfatizamos que os quantitativos para esta aquisição, foram baseados no PCA – Plano Compras Anual 2025, bem como nas informações presentes no relatório de movimentação dos produtos e no relatório de controle de utilização de Registro de Preços. O histórico de solicitações e os quantitativos previstos no PCA – Plano Compras Anual foram devidamente analisados, sendo

previamente autorizados pelo Gestor de Recursos responsável pela Unidade Administrativa Requisitante.

<b>LOTE 01 - GENEROS ALIMENTICIOS – VARIADOS</b>					
<b>ITEM</b>	<b>DESCRÍÇÃO</b>	<b>EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA</b>	<b>UND</b>	<b>QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO</b>	<b>QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO</b>
01	<p><b>AÇAFRÃO</b> - O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bom paladar, bernardo, nero alimentos, dona branca</p>	<p><b>Embalagem Primária:</b> Plástico atóxico termos soldado de até 250g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos.</p>	PCT	1.800	2.000
02	<p><b>AÇÚCAR</b> – Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente.</p> <p><b>Validade:</b> validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bela vista, cristal, união, itamarati, doce dia.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica transparente atóxica resistente com 1KG.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> fardo plástico transparente até 30KG</p>	KG	6.875	8.000
03	<p><b>ADOÇANTE LÍQUIDO</b> - Frasco com 100ml - 100% stévia</p> <p>Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, Conservantes: benzoato de sódio e sorbato de Potássio, Acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acessulfame-k.</p> <p><b>Validade:</b> Validez mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré</b></p>	<p><b>Embalagem Primária:</b> Plástico atóxico de 80 ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou outra embalagem resistente.</p>	UND	300	360

	<b>Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> lowçúcar, linea.				
04	<p><b>ARROZ BRANCO</b> – Tipo 1; classe longo fino; grãos inteiros; com teor de umidade recomendada de 14%; obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas; grãos mofados; ardidos; isento de insetos; carunchos; pacote com 1kg. - em polietileno, transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchida.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tio urbano, kumbuca, brilhante, tia eliza, tio joão, soltinho, bernardo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica transparente atóxica resistente com 1Kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> fardo plástico transparente até 30Kg.</p>	KG	8.000	9.000
05	<p><b>ARROZ INTEGRAL</b> - Tipo 1; classe longo fino; grãos inteiros; com teor de umidade recomendada de 14%; obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas; grãos mofados; ardidos; isento de insetos; carunchos; pacote com 1kg. - Em polietileno, transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchida.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, zaeli, bernardo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástico transparente, atóxica resistente Com 1KG.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> fardo plástico transparente até 30Kg.</p>	KG	500	800
06	<b>AVEIA EM FLOCOS</b> – Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e	<b>Embalagem primária:</b> Embalados em	UND	1.100	1.400

	<p>classificação, acondicionado em embalagem resistente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho com identificação na embalagem de ingredientes, lote, valor nutricional, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> vitao, yoki, quaker, apt, quality life, all nutri.</p>	<p>plástico atóxico, envolto em caixa de papelão impermeável com até 170g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento.</p>			
07	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM</b> – Acidez máxima de 0,5%. Acondicionado em frasco de vidro de cor escura, de 500ml. Isento de ranço e substâncias estranhas.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> andorinha, cocinero, gallo, olave</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Embalados em frascos de vidro de cor escura (âmbar/marrom) de 500ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento.</p>	UND	600	800
08	<p>BISCOITO DOCE “TIPO MAISENA” - Pacote com no mínimo 330g de boa qualidade; biscoito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; gordura vegetal; açúcar invertido, sal. poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. características: cor, odor, sabor e textura característicos; inteiros, contendo glúten. rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado.</p> <p>Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. .</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> marilan, bauducco , dallas, miragina, naga</p>	<p>Embalagem primária: plástica atóxica com no mínimo 330g.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão</p>	UND	8.500	9.000

09	<p><b>BISCOITO “TIPO ROSQUINHA”   SABOR CASTANHA</b> – Acondicionado em saco plástico pesando com no mínimo 330g. Com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, óleo de castanha-do-brasil, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio. Contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Rancho, Mabel</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica atóxica com 330g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão.</p>	UND	10.000	10.500
10	<p><b>BISCOITO “TIPO ROSQUINHA”   SABOR COCO</b> – Acondicionado em saco plástico pesando com no mínimo 330g. Com os seguintes ingredientes: sem lactose; de farinha de trigo; ferro e ácido fólico; amido; coco ralado; açúcar invertido e outras substâncias permitidas; Contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. ZERO GORDURA</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica atóxica com 330g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão.</p>	UND	8.000	8.600

	TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Rancho, Mabel				
11	<b>BISCOITO ÁGUA E SAL</b> - Pacote com no mínimo 330g. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro; e ácido fólico; gordura vegetal; amido de milho; sal; extrato de malte; açúcar invertido; fermento biológico; bicarbonato de sódio; Ácido láctico; - com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, lecitina de soja, aromatizante, fermento fresco, bicarbonato de sódio e glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bauducco, marilan, nestlé, piraquê, vitarella, dallas	<b>Embalagem primária:</b> plástica atóxica com no mínimo 330g.  <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão.	UND	10.000	10.500
12	<b>BISCOITO SALGADO, “TIPO CREAM CRACKER”</b> - Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio)	<b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica com 345g.	UND	11.800	12.000

	<p>estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bauducco , marilan, nestlé, piraquê, vitarella , dallas.</p>	<p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão resistente ao empilhamento.</p>			
13	<p><b>CACAU EM PÓ</b> - 100% cacau, sem adição de açúcar. Deve apresentar coloração marrom escuro característica do cacau, textura fina e homogênea, com aroma e sabor intensos de chocolate. Sem adição de açúcar. Sem conservantes ou corantes artificiais. Embalagem: resistente, hermeticamente fechada, garantindo a integridade do produto até o prazo de validade. Peso: 1 kg. Deve atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e às normas da legislação vigente para produtos alimentícios.</p> <p>O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, sem sinais de violação ou danos. Transporte e armazenamento conforme as recomendações do fabricante para garantir a qualidade do produto até o momento do consumo.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica, termosoldada contendo 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	KG	500	600

	entrega <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente)</b> : Apti, Mavalério, Cacau Foods.				
14	<p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> – Do tipo tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> maratá, pilão, três corações</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Empacotado a vácuo, pacote contendo 250g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	8.125	9.000
15	<p><b>CREME DE LEITE UHT</b> -17% de gordura. De origem animal, embalado em tetrapak, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> itambé, italac, piracanjuba, ccgl</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem tetrapak de 200g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	4.800	5.000
16	<p><b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b> – Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS).</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Sachê de 300g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão.</p>	UND	5.800	6.000

	entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> fugini, bonare, olé, quero				
17	<p><b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO</b>– Tipo 1 - Enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem a presença de branqueadores artificiais. Mantendo o padrão de umidade. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dona benta, sol.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado e resistente.</p>	KG	2.000	2.200
18	<p><b>FEIJÃO BRANCO</b> - Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado e resistente.</p>	KG	3.900	4.000

19	<p><b>FEIJÃO CARIOCA</b> - Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes, termossoldado, resistente, de 30kg.</p>	KG	6.000	6.500
20	<p><b>FEIJÃO PRETO</b> - Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente, termossoldado, resistente de 30kg.</p>	KG	3.800	4.000
21	<p><b>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO – TIPO FLOCÃO</b> - Farinha milho flocada, pré-cozida, do tipo flocão, amarela. Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e data de validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> zaeli, bonomilho, sinhá</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> pacote plástico transparente, atóxico de 500g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	UND	35.500	36.000
22	<b>GRÃO DE BICO</b> - Produto de primeira qualidade deverá	<b>Embalagem primária:</b>	KG	800	1.000

	<p>apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo - embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Yoki, Terra Vita, Bernardo, Broto legal, Tio Urbano.</p>	<p>embalagem plástica atóxica, termosoldada contendo 500g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>			
23	<p><b>LEITE DE COCO</b> – Embalagem de 200ml; Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços esbranquiçados ou que indiquem a presença de mofos ou bolores. Embalagem plástica intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> copra, coquil</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> frasco plástico transparente, de 200ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	UND.	1.200	1.300
24	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Leite em pó, uniforme e homogêneo, contendo apenas leite, vitaminas, minerais, podendo conter emulsificante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas</b></p>	<p><b>Embalagem primária:</b> pacote plástico aluminizado de 400g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Fardo de papel ou plástico resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	7.000	8.000

	(Similar Ou Equivalente): itambé, piracanjuba, ccgl, elegê				
25	<p><b>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE</b> - Leite em pó, uniforme e homogêneo, contendo apenas leite, enzima lactase, vitaminas, minerais e emulsificante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> ccgl, piracanjuba.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> pacote plástico aluminizado de 400g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Fardo de papel ou plástico resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	UND	2.769	3.600
26	<p><b>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL EMBALAGEM LONGA VIDA – TETRA PACK</b> - Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país Anvisa/MS. Sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto. Cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 Litro, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem tetrapak de 1 Litro.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	29.500	30.000

	entrega. . <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> piracanjuba,italac,elegê, tradição, Nilza				
27	<b>LENTILHA</b> - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo - embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Yoki, Bernardo. Urbano.	<b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica, termosoldada contendo 500g.  <b>Embalagem secundária:</b> embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	800	1.000
28	<b>MACARRÃO “TIPO ESPAGUETE”</b> – Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dona benta, liane, petybom, miragin, petyan, ninfa, dallas	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica com 500g.  <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	PCT	9.700	10.000
29	<b>MACARRÃO “TIPO PARAFUSO”</b> – Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b>	<b>Embalagem primária:</b> Plástica, atóxica com 500g.  <b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparentes Termosoldado, resistente, pesando até 5kg.	PCT	9.800	10.000

	dona benta, liane, petybom, miragin, petyan, ninfa, dallas				
30	<p><b>MANTEIGA COMUM COM SAL</b> – deve ser de primeira qualidade, pasteurizada e proveniente de leite de vaca. Com cor amarela, textura firme e homogênea, sabor e aroma característicos, teor de gordura mínimo de 30%, acidez máxima de 0,4% e umidade máxima de 16%. Atenda às normas da ANVISA, sem ranço, mofo ou defeitos, com consistência firme, cor uniforme, sabor e aroma característicos, teor de gordura, acidez e umidade dentro dos limites, em embalagens intactas e bem identificadas.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tourinho, elegê, sabor, dona izabel</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Em potes plásticos atóxicos de 500g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento</p>	UND	3.500	4.000
31	<p><b>MILHO DE CANJICA BRANCO OU AMARELO</b> - Tipo 1; Beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em saco plástico transparente de 500 gramas - não violado, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dudy, maratá, sinhá, yoki, zaeli, cumbuca</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> pacote plástico transparente, atóxico de 500g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	PCT	2.00	2.200
32	<p><b>MILHO DE PIPOCA</b> - De primeira qualidade; beneficiado; polido; limpo; isento de sujidades; parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica 500g. - Embalagem: pacote de polietileno atóxico. transparente, resistente. Termosoldado. instruções contidas no rótulo: informação nutricional, número do lote, data de fabricação e</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> pacote plástico transparente, atóxico de 500g.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra</p>	PCT	1.200	1.400

	validade. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, campilar, zaeli, rical, yoki	embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.			
33	<b>ÓLEO DE SOJA</b> – Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> soya, liza, sinhá, leve	<b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica atóxica e inviolável, com identificação do produto, peso líquido, data de fabricação e validade. <b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento	UND	6.500	7.500
34	<b>ORÉGANO</b> – Especificação: Erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Livre de impurezas, mofo, insetos ou outros contaminantes. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. kitano, dudy, bernardo, bom paladar	<b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica transparente resistente, contendo 15g. <b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	PCT	1.800	2.000
35	<b>SAL REFINADO</b> – Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de	<b>Embalagem primária:</b> Pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. <b>Embalagem secundária:</b> Fardos com sacos resistentes de	KG	1.800	2.000

	fabricação, quantidade do produto, número de registro. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tia eliza, sal lebre, cisne, marinho, nota 10, Veneza	polietileno com 30kg.			
36	<b>SUCO DE FRUTA – SABOR CAJU</b> – Ingredientes básicos: água; polpa de caju; conservantes; Apresentação: líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou plástico atóxicos, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no órgão competente. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaia	<b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica ou de vidro, transparente, atóxico de 500ml.  <b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	UND	6.000	7.500
37	<b>SUCO DE FRUTA – SABOR GOIABA</b> – Ingredientes básicos: água; polpa de goiaba; conservantes; Apresentação: líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou plástico atóxicos, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no órgão competente.  <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaia	<b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica ou de vidro, transparente, atóxico de 500ml.  <b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	UND	6.000	7.500
38	<b>SUCO DE FRUTA – SABOR MARACUJÁ</b> – Ingredientes	<b>Embalagem primária:</b> embalagem	UND	6.000	6.500

	<p>básicos: água; polpa de maracujá; conservantes; Apresentação: líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou plástico atóxica, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaia</p>	<p>plástica ou de vidro, transparente, atóxico de 500ml.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> fardos transparentes termosolado, ou qualquer outra embalagem resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>			
39	<p><b>VINAGRE</b> – Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses contar da data de entrega.</p> <p><b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> virrosas, castelo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Plástico resistente atóxico, com 12 unidades.</p>	UND	900	1.000
40	<p><b>UVA PASSA</b> – Uva passa preta ou branca, sem adição de açúcares, sem sementes, secas, de alta qualidade e adequadas para consumo alimentar.</p> <p>Produto nacional ou importado, conforme regulamentação vigente. O fornecedor deverá fornecer documentação que comprove a origem e a qualidade do produto, conforme exigido pelas normas de segurança alimentar.</p> <p>Uvas passas de tamanho uniforme, sem pedaços ou fragmentos. Textura: Firme, com boa consistência e sem sinais de ressecamento excessivo. Cor: A cor das uvas passas deverá ser preta (ou branca, conforme o tipo) uniforme, sem manchas ou</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem plástica, transparente, atóxico de até 500g.</p>	KG	25	30

	<p>descoloração. Produto sem sinais de deterioração, com aspecto limpo, seco e livre de impurezas ou fragmentos de casca. Sabor adocicado característico da uva passa, sem gosto amargo ou azedo.</p> <p>Embalagens adequadas para o transporte e conservação do produto, com vedação hermética que garanta a proteção contra umidade e contaminação.</p> <p>Peso Líquido por Embalagem: Embalagens de até 500g.</p> <p>O rótulo das embalagens deve estar de acordo com a legislação vigente, contendo informações claras sobre o produto, incluindo: data de validade, lote, informações nutricionais, informações sobre alergênicos e o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicável.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>				
41	<p><b>COCO RALADO   SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> - Coco ralado desidratado, sem adição de açúcar. Pacote de 100g. Produto de boa qualidade, com flocos de coco finos e uniformes, sem impurezas ou vestígios de casca. O coco deve estar seco, com aroma fresco e natural, sem sinais de mofo ou deterioração. O produto deve ser livre de conservantes, corantes ou outros aditivos artificiais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> copra, sococo</p>	<p><b>Embalagem Primária:</b> Plástico atóxico termossoldado de 100 gramas.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento ou fardos plásticos resistentes ao transporte ou manuseio.</p>	UND	7500	800
42	<b>FERMENTO QUÍMICO – EM PÓ</b> - Fermento químico em pó.	<b>Embalagem Primária:</b> Plástico	UND	200	240

	<p>Pacote de 100 g. Produto de boa qualidade, com granulação fina e uniforme, isento de impurezas ou aglomerados. O fermento deve ter boa capacidade de ação, sem sinais de perda de potência. O fermento não pode conter aditivos ou substâncias que comprometam sua eficácia, como amido ou corantes artificiais. Deve ser adequado para o uso em preparações de panificação, bolos e similares. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> royal, dona benta, dr. oetker, fleischmann.</p>	<p>atóxico termossoldado de 100 gramas.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixa de papelão resistente ao empilhamento, transporte ou manuseio.</p>		
--	--	--	--	--

**LOTE 02: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PRODUTOS CÁRNEOS E/OU PRODUTOS ENLATADOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
43	<p><b>ALMÔNDEGAS</b> – Almôndegas enlatadas prontas para consumo, compostas por carne bovina, suína ou frango (ou combinação das carnes), com ou sem adição de outros ingredientes (proteína de soja, vegetais, etc.), conforme legislação vigente. Devem estar acondicionadas em latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio, com tampa hermética, livre de amassados, ferrugem ou outros danos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> anglo, bordon, oderich, target</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio contendo 420g de peso líquido.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	20.800	21.000

44	<p><b>CARNE BOVINA EM CONSERVA DESFIADA</b> – Carne bovina enlatada em conserva, proveniente de bovinos inspecionados por órgão oficial de defesa sanitária, cozida e acondicionada em latas de aço inoxidável ou alumínio hermeticamente fechadas, conforme legislação vigente. Deverá estar livre de amassados, ferrugem ou outros danos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> anglo, bordon, oderich, target</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio contendo 320g de peso líquido.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	14.500	15.000
45	<p><b>MILHO VERDE</b> - Em conserva; Lata com 170g; Ingredientes; milho; sal e água; sem conservantes; embalagem intacta sem sinais de avarias; resistente; vedada hermeticamente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> olé, bonare, fugioni</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio com 170g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	3.000	4.500
46	<p><b>SARDINHA AO ÓLEO</b> – Produto contendo sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. As sardinhas devem ser ao próprio suco em óleo comestível. Embalagem íntegra, sem vestígios de ferrugem, amassaduras ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio com 125g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	29.500	30.000

	<b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> coqueiro, gomes da costa, palmeira, pescado, solare				
47	<p><b>SELETA DE LEGUMES-</b> Deve conter basicamente: ervilha; batata; cenoura e salmoura (água e sal); sem conservantes. Embalagem intacta; resistente; vedada hermeticamente. Lata com 170g.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> olé, bonare, fugini</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio com 170g.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	UND	2.160	2.400

**LOTE 03: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES**

ITEM	DESCRÍÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
48	<p><b>CARNE BOVINA DE CHARQUE</b> – De 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, preparado com carne bovina dianteira de boa qualidade, salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Com identificação (data de fabricação, validade, peso, procedência, número do registro do órgão correspondente) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura e Pecuária.</p> <p>O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem a vácuo de 1 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	KG	9.000	10.000
49	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b> – de 1ª QUALIDADE- Do tipo patinho, coxão duro, congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária,	<b>Embalagem primária:</b> embalagem de polietileno atóxica contendo no mínimo 1 kg e no	KG	14.800	15.000

	<p>devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. A embalagem deve conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p>máximo 3kg por embalagem, mantida sob congelamento.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento mantida sob congelamento.</p>			
50	<p><b>CARNE BOVINA SEM OSSO “COXÃO MOLE”</b> - Do tipo coxão mole, congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. A embalagem deve conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem de polietileno atóxica contendo 02 kg, mantida sob congelamento.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento mantida sob congelamento.</p>	KG	15.000	18.000
51	<p><b>CARNE DE FRANGO CONGELADA - FILE DE PEITO</b> - Carne de frango tipo</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Bandeja em isopor, atóxica,</p>	KG	14.500	15.000

	peito congelada, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.	termo soldado, resistente, de até 1kg.  <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente.			
52	<b>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRE COXA CONGELADA</b> – Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.	  <b>Embalagem primária:</b> Bandeja em isopor, atóxica, termo soldado, resistente, de até 1kg.  <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente.	KG	8.500	9.000
53	<b>FRANGO INTEIRO - SEM CABEÇA E SEM MIÚDOS</b> – Carne de frango, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.	  <b>Embalagem primária:</b> sacos plásticos.  <b>Embalagem secundária:</b> Caixa de papelão resistente.	KG	8.500	9.000
54	<b>OVOS BRANCO</b> - Ovo do tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com	<b>Embalagem primária:</b> Embalagem apropriada e	DZ	14.600	15.000

	<p>inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem apropriada com 30 unidades.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega.</p>	<p>resistente de papelão, plástico ou isopor com 30 unidades.</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> Caixas de papelão resistentes com 30 dúzias cada.</p>			
55	<p><b>PEIXE – SEM ESPINHA</b> - tambaqui congelado sem gordura - carne de peixe obtido a partir de partes de tambaqui; sadio; livre de parasitas; - escamas, ossos, espinhas; cabeça vísceras e cartilagens; acondicionado em pacote de 1kg; além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. o produto deverá estar congelado, em condições para armazenamento.</p> <p><b>Validade:</b> o prazo de validade deve ser mínimo de 04 meses a partir da data de fabricação. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. embalagens: devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, apropriada para contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa e garantia de inviolabilidade.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> sacos plásticos com 1 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> sacos plásticos resistentes ao transporte, manuseio e empilhamento.</p>	KG	5.500	5.800

56	<p><b>CARNE DE SOL BOVINA</b> - A carne de sol deverá ser bovina; não deve apresentar odor de ranço; isenta de peles; cartilagens e fragmentos de ossos; com ausencia de sujidades; parasitas e larvas; devendo se apresentar em perfeito estado de conservacao; - com baixo teor de gordura; cor; odor e sabor característico; a embalagem primária deve ser a vácuo; em saco plástico e resistente; cada embalagem deverá apresentar peso liquido de 1 kg; a embalagem secundária deverá ser em saco plástico e resistente; lacrada e identificada com o nome da empresa; resistente a danos durante o transporte e armazenamento; garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade; será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada; que exponha o produto à contaminação ou deterioração; o produto deve estar de acordo com a legislação vigente; no rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente; de forma clara; as seguintes informações; identificação do produto; inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; data de fabricação; data de empacotamento; data de validade; ou prazo máximo para consumo e informação nutricional.</p> <p><b>Validade:</b> o produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação; tendo um uma validade mínima de 03 meses.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b>            embalagem de polietileno atóxica, com fechamento á vácuo, contendo 1 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b>            embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.</p>	KG	3.870	4.000
57	<p><b>FÍGADO BOVINO</b> - resfriado; limpo; aspecto próprio da espécie. - Não amolecido nem peggoso; Cor própria da espécie vermelha brilhante ou púrpura; - Sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor; próprio; isento</p>	<p><b>Embalagem primária:</b>            embalagem de polietileno atóxica contendo 02 kg, mantida sob congelamento.</p>	KG	1.500	2.000

	<p>de parasitos; larvas; fungos e sem odor e sabor de ranço; o percentual aceitável de sebo/gordura é de 10% dez por cento; embalagem primária; Saco de material flexível; resistente; contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente; Aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução da anvisa; Com selo de inspeção federal; estadual; embalagem resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá ter validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.</p>	<p><b>Embalagem secundária:</b> embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento mantida sob congelamento.</p>			
--	--	---	--	--	--

**LOTE 04: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PÃES**

ITEM	DESCRÍÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
58	<p><b>PÃO DE MASSA FINA</b> – Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente.</p>	KG	9.500	10.000
59	<p><b>PÃO FRANCÊS</b> – Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Cada pão deverá pesar 50g e apresentar tamanho e formato uniformes.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> Em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente.</p>	KG	10.000	13.000

**LOTE 05: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTI**

ITEM	DESCRÍÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
60	<b>ALHO BRANCO OU ROXO</b> - Bulbo integral, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.800	2.000
61	<b>BATATA INGLESA</b> - Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades, objetos estranhos, parasitas e larvas. Polpa macia, sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	2.800	5.000
62	<b>BETERRABA IN NATURA</b> - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	3.200	3.800
63	<b>CEBOLA BRANCA IN NATURA</b> - fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas,	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio,	KG	2.500	3.000

	sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	transporte e empilhamento.			
64	<b>CENOURA</b> - Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Isenta de parasitas e larvas, polpa macia sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	4.800	5.000
65	<b>LARANJA</b> – Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	16.600	17.000
66	<b>LIMÃO TAHITI</b> - Procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	900	1.000
67	<b>MAÇÃ NACIONAL</b> - A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos. Com coloração, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	9.800	10.000

	perfurações. Peso e tamanho padrão. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.				
68	<b>MANDIOCA DESCASCADA EMBALADA E CONGELADA</b> - Deverá seguir as normas de higienização de acordo com a vigilância sanitária, embalagem atóxica que não interfira nas características organolépticas. Graúda, tamanho uniforme, apresentando ótima qualidade, firme, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e/ou cortes. Deverá ser entregue congelada e em transporte apropriado para refrigerados. <b>VALIDADE:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	<b>Embalagem primária:</b> embalagem de plástico atóxico contendo 1 kg.  <b>Embalagem secundária:</b> embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	5.800	6.000
69	<b>PEPINO</b> - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.800	2.000
70	<b>REPOLHO ROXO</b> - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.800	2.000
71	<b>REPOLHO VERDE</b> - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.800	2.000

	ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.				
72	<b>CHUCHU-</b> Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades, objetos estranhos, parasitas e larvas. Polpa macia, sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	1.200	1.400
73	<b>MAMÃO PAPAYA</b> - Frescos, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvidos e colhidos no ponto de maturação correto, não estando mole, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	4.000	4.500
74	<b>TANGERINA</b> - Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material resistente ao manuseio, transporte e empilhamento.	KG	9.500	10.0000
75	<b>TOMATE</b> - De 1 <sup>a</sup> qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e	<b>Embalagem primária:</b> Caixa de papelão ou outra embalagem de material	KG	3.600	4.000

	colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	resistente ao manuseio, transporte e			
--	--	--------------------------------------	--	--	--

**LOTE 06: Laticínios**

ITEM	DESCRÍÇÃO	EMBALAGEM PRIMÁRIA/ SECUNDÁRIA	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO
76	<p><b>BEBIDA LÁCTEA - SABORES VARIADOS</b> - Bebida láctea produzida a partir de leite pasteurizado, soro de leite e fermentos lácteos, com adição de polpa ou aroma de frutas variadas. Deve apresentar textura líquida e homogênea, coloração característica e sabor adocicado e equilibrado. O produto não deve conter conservantes artificiais e deve atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e às normas da legislação vigente para produtos lácteos. Deve ser embalado em plástico atóxico, vedado, contendo 100 gramas do produto. O transporte e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante para garantir a qualidade do produto até o momento do consumo. A bebida láctea deverá ser entregue em embalagens íntegras, sem sinais de violação ou danos.</p> <p><b>Validade:</b> o produto deverá ter validade mínima de 30 dias a partir da entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Unibaby, Kicaldo .</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 100g, devendo estar refrigerado em temperatura ideal para estes itens.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> Fardos transparente ou qualquer outra embalagem adequada para o armazenamento e transporte refrigerado</p>	. UND	30.000	32.000
77	<p><b>LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO</b> - Leite líquido, pasteurizado, homogeneizado. Embalados em sacos de polietileno de baixa densidade. A embalagem deverá cont identificação do produto, data de fabricação, marca do fabricante, prazo de validade, capacidade, informação nutricional, número do lote e número do registro de inspeção do</p>	<p><b>Embalagem primária:</b> embalagem de plástico contendo um 01 (um) litro.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixas plásticas ou qualquer outro tipo de embalagem resistente ao</p>	LT	66.000	85.800

	órgão competente.  <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) dias a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Elege, Piracanjuba e Nilza.	empilhamento, transporte e manuseio.			
<b>GRUPO 07: SACOS</b>					
ITEM	DESCRÍÇÃO	UND	QUANT. ESTIMADA PARA CONSUMO	QUANT. ESTIMADA PARA REGISTRO	
78	SACO - Plástico transparente com capacidade para 10 kg.	KG	180	200	
79	SACO - Plástico transparente com capacidade para 05 kg.	KG	180	200	
80	<b>SACO DE FIBRA</b> - Polietileno; para embalagem; medindo (60x90) cm, com capacidade para 50kg; com espessura de 0,15 micras (parede simples), trama fechada, a borda costurada; na cor branca; sem lacre.	UN	1.923	2.500	

4.2 - Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21). Justifique os quantitativos de acordo com os resultados que se pretende alcançar e com a demanda existente em toda a instituição.

## 5. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

5.1. 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 (inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21).

5.2. Deverá ser observado as formas de pesquisa de preços previstas no art. 23 do Decreto Municipal nº 129/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito do Município. Essa estimativa de preços preliminar visa à escolha da melhor solução para a contratação e à análise de sua viabilidade, e poderá ser realizada de forma simplificada, não sendo obrigatória a realização de pesquisa de no mínimo 3 (três) preços válidos.

5.3. Após definição dos valores, recomenda-se que a equipe responsável pela elaboração responda algumas perguntas, tais como:

- a) A administração opta por preservar o sigilo do orçamento até a conclusão da licitação?

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, foram priorizados os parâmetros previstos nos incisos:

- I (contratações similares de outros entes públicos) combinado ao inciso
- II (pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo) e/ou ao inciso IV (pesquisas com fornecedores) do art. 5º. da IN n º 73, de 2020.
- III (pesquisa de mercado local que mostra a realidade regional para aquisição do objeto).

6.2 Também foi realizada análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados. Nos casos em que não foi possível o cumprimento integral dos parâmetros indicados pela IN nº 73/2020, os mesmos serão devidamente justificados na formação do processo.

6.3 - Foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para o problema existente, sendo estudados processos de contratações semelhantes feitas por este e outros órgãos na região, por meio de consultas a outros editais, com a finalidade de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração.

6.4 - Em sede de informação, para a pesquisa de mercado, foram realizadas consultas em:

GRUPO I - GENEROS ALIMENTICIOS – VARIADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	Órgãos / Institucionais Pesquisa	Quant. Estimada	Valor Unitário / R\$	Valor Total R\$
01	<b>AÇAFRÃO</b> - O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. <b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bom paladar, bernardo, nero alimentos, dona branca	COLETA PREVIA	2.000	23,00	46.000,00
02	<b>AÇÚCAR</b> – Contendo sacarose de cana de açúcar, branco, peneirado, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e	TCE EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO – PREGÃO	8.000	5,45	43.600

	vegetais. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, resistente, vedado hermeticamente. <b>Validade:</b> validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bela vista, cristal, união, itamarati, doce dia.	PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  PORTO WALTER			
03	<b>ADOÇANTE LÍQUIDO</b> - Frasco com 100ml - 100% stévia Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, Conservantes: benzoato de sódio e sorbato de Potássio, Acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acessulfame-k. <b>Validade:</b> Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> lowçúcar, linea.	TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº 010/2024 PREGÃO PRESENCIAL Nº024/2023  PORTO WALTER	360	9,00	3.240
04	<b>ARROZ BRANCO</b> – Tipo 1; classe longo fino; grãos inteiros; ; com teor de umidade recomendada de 14%; obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas; grãos mofados; ardidos; isento de insetos; carunchos; pacote com 1kg. - em polietileno, transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchida. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tio urbano, kumbuca, brilhante, tia eliza, tio joão, soltinho, bernardo	COLETA PREVIA	9.000	5,25	47.250
05	<b>ARROZ INTEGRAL</b> - Tipo 1; classe longo fino; grãos inteiros; com teor de umidade recomendada de 14%; obedecendo aos limites máximos de tolerância de impurezas; matérias estranhas; grãos mofados; ardidos; isento de insetos; carunchos; pacote com 1kg. - Em polietileno, transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente: dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de	COLETA PREVIA	800	7,00	5.600

	<p>lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchida.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuka, zaeli, bernardo</p>				
06	<p><b>AVEIA EM FLOCOS</b> – Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, acondicionado em embalagem resistente isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho com identificação na embalagem de ingredientes, lote, valor nutricional, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> vitao, yoki, quaker, apt, quality life, all nutri.</p>	TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº 010/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº90002/2025 TARAUACÁ	1.400	3,19	4.466
07	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEM</b> – Acidez máxima de 0,5%. Acondicionado em frasco de vidro de cor escura, de 500ml. Isento de ranço e substâncias estranhas.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> andorinha, cocinero, gallo, olave</p>	COLETA PREVIA	800	56,99	45.592,00
08	<p><b>BEBIDA LÁCTEA - SABORES VARIADOS</b> - Bebida láctea produzida a partir de leite pasteurizado, soro de leite e fermentos lácteos, com adição de polpa ou aroma de frutas variadas. Deve apresentar textura líquida e homogênea, coloração característica e sabor adocicado e equilibrado. O produto não deve conter conservantes artificiais e deve atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e às normas da legislação vigente para produtos lácteos. Deve ser embalado em plástico atóxico, vedado, contendo 100 gramas do produto. O transporte e armazenamento devem seguir as recomendações do fabricante para garantir a qualidade do produto até o momento do consumo. A bebida láctea deverá ser entregue em embalagens</p>	COLETA PREVIA	32.000,00	3,89	124.480

	íntegras, sem sinais de violação ou danos. <b>Validade:</b> o produto deverá ter validade mínima de 30 dias a partir da entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Unibaby, Kicaldo				
09	<b>BISCOITO DOCE “TIPO MAISENA”</b> - Pacote com no mínimo 330g de boa qualidade; biscoito de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico; gordura vegetal; açúcar invertido, sal. poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. características: cor, odor, sabor e textura característicos; inteiros, contendo glúten. rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> marilan, bauducco , dallas, miragina, naga.	COLETA PREVIA	9.000	5,99	53.910
10	<b>BISCOITO “TIPO ROSQUINHA”   SABOR CASTANHA</b> – Acondicionado em saco plástico pesando com no mínimo 330g. Com os seguintes ingredientes: farinha de trigo, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, castanha-do-brasil, desidratada, pulverizada e granulada, óleo de castanha-do-brasil, bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio. Contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do	COLETA PRÉVIA	10.500	6,99	73.395

	<p>fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Rancho, Mabel</p>				
11	<p><b>BISCOITO “TIPO ROSQUINHA”   SABOR COCO</b> – Acondicionado em saco plástico pesando com no mínimo 330g. Com os seguintes ingredientes: sem lactose; de farinha de trigo; ferro e ácido fólico; amido; coco ralado; açúcar invertido e outras substâncias permitidas;</p> <p>Contendo glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Rancho, Mabel</p>	COLETA PRÉVIA	8.600	9,00	77.400
12	<p><b>BISCOITO ÁGUA E SAL</b> - Pacote com no mínimo 330g. Composição: farinha de trigo fortificada com ferro; e ácido fólico; gordura vegetal; amido de milho; sal; extrato de malte; açúcar invertido; fermento biológico; bicarbonato de sódio; Ácido láctico; - com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal, lecitina de soja, aromatizante, fermento fresco, bicarbonato de sódio e glúten. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. embalagem: saco plástico transparente, hermeticamente vedado.</p>	COLETA PRÉVIA	10.500	5,00	52.500

	<b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bauducco, marilan, nestlé, piraquê, vitarella, dallas				
13	<p><b>BISCOITO SALGADO, “TIPO CREAM CRACKER”</b> - Contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) estabilizante de lecitina de soja, acidulante ácido cítrico. ZERO GORDURA TRANS. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade e lote.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> bauducco , marilan, nestlé, piraquê, vitarella , dallas.</p>	COLETA PRÉVIA	12.000	5,59	67.080
14	<p><b>CACAU EM PÓ</b> - 100% cacau, sem adição de açúcar. Deve apresentar coloração marrom escuro característica do cacau, textura fina e homogênea, com aroma e sabor intensos de chocolate. Sem adição de açúcar. Sem conservantes ou corantes artificiais. Embalagem: resistente, hermeticamente fechada, garantindo a integridade do produto até o prazo de validade. Peso: 1 kg. Deve atender às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e às normas da legislação vigente para produtos alimentícios.</p> <p>O produto deverá ser entregue em embalagens íntegras, sem sinais de violação ou danos. Transporte e armazenamento conforme as recomendações do fabricante para garantir a qualidade do produto até o</p>	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 90002/2025  TARAUACÁ	600	15,50	130.200

	<p>momento do consumo. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Apti, Mavalério, Cacau Foods.</p>				
15	<p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO</b> – Do tipo tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra, sem estufamento, com vácuo preservado.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> maratá, pilão, três corações</p>	<p>TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO ELETRONICO SRP Nº 90002/2025  TARAUACÁ</p>	9.000	12,00	108.000
16	<p><b>CREME DE LEITE UHT</b> -17% de gordura. De origem animal, embalado em tetrapak, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Atender às exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA, conforme Portaria 369 de 04/09/1997 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> itambé, italac, piracanjuba, ccgl</p>	<p>TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº016/203  PREGÃO PRESENCIAL Nº 024/2023  MÂNCIO LIMA</p>	5.000	4,20	21.000,00
17	<p><b>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</b> – Ingredientes: tomate, sem polpa e sem semente. Sem adição de especiarias, sal, açúcar e conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deve apresentar cor, sabor, odor característico. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS).</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou</b></p>	<p>TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº 009/2024 PREGÃO PRESENCIAL Nº024/203  MÂNCIO LIMA</p>	6.000	2,50	15.000,00

	<b>Equivalente):</b> fugini, bonare, olé, quero.				
18	<b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO</b> – Tipo 1 - Enriquecida com ferro e ácido fólico. Sem a presença de branqueadores artificiais. Mantendo o padrão de umidade. Isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem deve estar íntegra. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dona benta, sol.	TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº 011/2025 PREGÃO ELETRONICO Nº 90002/2025 Tarauacá	2.200	3,40	7.480
19	<b>FEIJÃO BRANCO</b> - Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo	COLETA PRÉVIA	4.000	9,80	39.200,00
20	<b>FEIJÃO CARIOWA</b> - Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024	5.000	9,95	49.750,00
21	<b>FEIJÃO PRETO</b> - Tipo I, Grãos de tamanho e formas naturais, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024	4.000	12,90	51.600,00

	<b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, tio urbano, tia eliza, brasileirinho, do rancho, bernardo.				
22	<b>FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO – TIPO FLOCÃO -</b> Farinha milho flocada, pré-cozida, do tipo flocão, amarela. Embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e data de validade. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> zaeli, bonomilho, sinhá	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024	36.000	3,95	142.200,00
23	<b>GRÃO DE BICO</b> - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo - embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Yoki,Terra Vita, Bernardo, Broto legal, Tio Urbano.	COLETA PRÉVIA	1.000	10,00	10.000
24	<b>LEITE DE COCO</b> – Embalagem de 200ml; Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços esbranquiçados ou que indiquem a presença de mofos ou bolores. Embalagem plástica intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> copra, coquil	COLETA PRÉVIA	1.300	10,00	13.000
25	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Leite em pó, uniforme e homogêneo,	TCE EXTRATO DA ATA DE	8.000	20,00	160.000

	<p>contendo apenas leite, vitaminas, minerais, podendo conter emulsificante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> itambé, piracanjuba, ccgl, elegê</p>	<p>REGISTRO D DE PREÇO Nº 009/2024 PREGÃO PRESENCIAL Nº024/2023</p> <p>MÂNCIO LIMA</p>			
26	<p><b>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE</b> - Leite em pó, uniforme e homogêneo, contendo apenas leite, enzima lactase, vitaminas, minerais e emulsificante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal do ministério da Agricultura.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> ccgl, piracanjuba.</p>	<p>TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº 009/2024 PREGÃO PRESENCIAL Nº024/2023</p> <p>MÂNCIO LIMA</p>	3.600	23,00	82.800
27	<p><b>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL EMBALAGEM LONGA VIDA – TETRA PACK</b> - Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país Anvisa/MS. Sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de</p>	<p>COLETA PRÉVIA</p>	30.000	9,50	285.000,00

	<p>gordura saturada em 100g do produto. Cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 Litro, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> piracanjuba,italac,elegê, tradição, nilza</p>				
28	<p><b>LEITE LÍQUIDO PASTEURIZADO</b> - Leite líquido, pasteurizado, homogeneizado. Embalados em sacos de polietileno de baixa densidade. A embalagem deverá conter identificação do produto, data de fabricação, marca do fabricante, prazo de validade, capacidade, informação nutricional, número do lote e número do registro de inspeção do órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 04 (quatro) dias a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Elege, Piracanjuba e Nilza.</p>	COLETA PRÉVIA	85.800	7,00	600.600
29	<p><b>LENTILHA</b> - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo - embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> Yoki, Bernardo. Urbano.</p>	COLETA PRÉVIA	1.000	10,00	10.000
30	<p><b>MACARRÃO “TIPO ESPAGUETE”</b> – Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de urucum. Contém glúten. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de</p>	TCE  EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO	10.000	4,90	49.000,00

	sujidades, parasitas, larvas e material estranho.  <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dona benta, liane, petybom, miragin, petyan, ninfa, dallas	PRESENCIAL Nº 045/2023.  Marechal Thaumaturgo			
31	<b>MACARRÃO “TIPO PARAFUSO”</b> – Macarrão parafuso, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.  <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dona benta, liane, petybom, miragin, petyan, ninfa, dallas	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024.  Porto Walter	10.000	6,90	69.000,00
32	<b>MANTEIGA COMUM COM SAL</b> – deve ser de primeira qualidade, pasteurizada e proveniente de leite de vaca. Com cor amarela, textura firme e homogênea, sabor e aroma característicos, teor de gordura mínimo de 30%, acidez máxima de 0,4% e umidade máxima de 16%. Atenda às normas da ANVISA, sem ranço, mofo ou defeitos, com consistência firme, cor uniforme, sabor e aroma característicos, teor de gordura, acidez e umidade dentro dos limites, em embalagens intactas e bem identificadas.  <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. . <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tourinho, elegê, sabor, dona izabel	TCE EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 045/2023  Marechal Thaumaturgo	4.000	31,00	124.000,00
33	<b>MILHO DE CANJICA BRANCO OU AMARELO</b> - Tipo 1; Beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em saco plástico transparente de 500 gramas - não violado, contendo externamente os	COLETA PRÉVIA	2.200	4.00	8.800

	<p>dados de identificação, procedência, informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dudy, maratá, sinhá, yoki, zaeli, kumbuca</p>				
34	<p><b>MILHO DE PIPOCAS</b> - De primeira qualidade; beneficiado; polido; limpo; isento de sujidades; parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica 500g. - Embalagem: pacote de polietileno atóxico. transparente, resistente. Termosoldado. instruções contidas no rótulo: informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> kumbuca, campilar, zaeli, rical, yoki</p>	COLETA PRÉVIA	1.400	4,00	5.600
35	<p><b>ÓLEO DE SOJA</b> – Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> soya, liza, sinhá, leve</p>	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	5.000	7,99	39.950,00
36	<p><b>ORÉGANO</b> – Especificação: Erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Livre de impurezas, mofo, insetos ou outros contaminantes. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b></p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. kitano, dudy, bernardo, bom paladar</p>	TCE – EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO N° 10/2024  Mâncio Lima	2.000	2,60	5.200,00

37	<p><b>SAL REFINADO</b> – Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> tia eliza, sal lebre, cisne, marinhyo, nota 10, veneza</p>	<p>TCE  <b>EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 045/2023</b>  <b>Marechal Thaumaturgo</b></p>	2.000	2,70	5.400,00
38	<p><b>SUCO DE FRUTA – SABOR CAJU</b> – Ingredientes básicos: água; polpa de caju; conservantes; Apresentação; líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou plástico atóxicos, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaiá</p>	<p>COLETA PRÉVIA</p>	3.000	11,00	33.000
39	<p><b>SUCO DE FRUTA – SABOR GOIABA</b> – Ingredientes básicos: água; polpa de goiaba; conservantes; Apresentação; líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou plástico atóxicos, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaiá</p>	<p>COLETA PRÉVIA</p>	4.200	11,00	46.200

40	<p><b>SUCO DE FRUTA – SABOR MARACUJÁ</b> – Ingredientes básicos: água; polpa de maracujá; conservantes; Apresentação: líquido concentrado; frasco com 500ml. - Sem adição de açúcar, com conservação fora de refrigeração. Embalado em garrafa de vidro ou plástico atóxico, com indicação de rotulagem na embalagem original do produto com as informações nutricionais, endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, registro no órgão competente.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> dafruta, maguary, jandaia</p>	COLETA PRÉVIA	6.500	11,00	71.500
41	<p><b>VINAGRE</b> – Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses contar da data de entrega.. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> virrosas, castelo</p>	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	1.000	4,34	4.340,00
42	<p><b>UVA PASSA</b> – Uva passa preta ou branca, sem adição de açúcares, sem sementes, secas, de alta qualidade e adequadas para consumo alimentar. Produto nacional ou importado, conforme regulamentação vigente. O fornecedor deverá fornecer documentação que comprove a origem e a qualidade do produto, conforme exigido pelas normas de segurança alimentar.</p> <p>Uvas passas de tamanho uniforme, sem pedaços ou fragmentos. Textura: Firme, com boa consistência e sem sinais de ressecamento excessivo. Cor: A cor das uvas passas deverá ser preta (ou branca, conforme o tipo) uniforme, sem manchas ou descoloração. Produto sem sinais de deterioração, com aspecto limpo, seco e livre de impurezas ou fragmentos de casca. Sabor adocicado característico da uva passa, sem gosto amargo ou azedo. Embalagens adequadas para o</p>	COLETA PRÉVIA	30	12,00	360

	<p>transporte e conservação do produto, com vedação hermética que garanta a proteção contra umidade e contaminação.</p> <p>Peso Líquido por Embalagem: Embalagens de até 500g.</p> <p>O rótulo das embalagens deve estar de acordo com a legislação vigente, contendo informações claras sobre o produto, incluindo: data de validade, lote, informações nutricionais, informações sobre alergênicos e o número de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando aplicável.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>				
43	<p><b>COCO RALADO   SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR</b> - <input type="checkbox"/> Coco ralado desidratado, sem adição de açúcar. Pacote de 100g. Produto de boa qualidade, com flocos de coco finos e uniformes, sem impurezas ou vestígios de casca. O coco deve estar seco, com aroma fresco e natural, sem sinais de mofo ou deterioração. O produto deve ser livre de conservantes, corantes ou outros aditivos artificiais. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> copra, sococo.</p>	COLETA PRÉVIA	800	8,00	6.400
44	<p><b>FERMENTO QUÍMICO – EM PÓ</b> - Fermento químico em pó. Pacote de 100 g. Produto de boa qualidade, com granulação fina e uniforme, isento de impurezas ou aglomerados. O fermento deve ter boa capacidade de ação, sem sinais de perda de potência. O fermento não pode conter aditivos ou substâncias que comprometam sua eficácia, como amido ou corantes artificiais. Deve ser adequado para o uso em preparações de panificação, bolos e similares. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p><b>Validade:</b> Validade mínima de 06</p>	COLETA PRÉVIA	240	4,00	960

	(seis) meses a contar da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> royal, dona benta. dr. oetker, fleischmann.				
<b>GRUPO 2: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PRODUTOS CÁRNEOS E/OU PRODUTOS ENLATADOS</b>					
ITEM	DESCRIÇÃO	Órgãos / Institucionais Pesquisa	Quant. Estimada	Valor Unitário / R\$	Valor Total R\$
45	<b>ALMÔNDEGAS</b> – Almôndegas enlatadas prontas para consumo, compostas por carne bovina, suína ou frango (ou combinação das carnes), com ou sem adição de outros ingredientes (proteína de soja, vegetais, etc.), conforme legislação vigente. Devem estar acondicionadas em latas metálicas de aço inoxidável ou alumínio, com tampa hermética, livre de amassados, ferrugem ou outros danos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> anglo, bordon, oderich, target	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024 Porto Walter	21.000	11,90	249.900,00
46	<b>CARNE BOVINA EM CONSERVA DESFIADA</b> – Carne bovina enlatada em conserva, proveniente de bovinos inspecionados por órgão oficial de defesa sanitária, cozida e acondicionada em latas de aço inoxidável ou alumínio hermeticamente fechadas, conforme legislação vigente. Deverá estar livre de amassados, ferrugem ou outros danos. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> anglo, bordon, oderich, target.	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024 Porto Walter	15.000	11,80	177.000,00
47	<b>MILHO VERDE</b> - Em conserva; Lata com 170g; Ingredientes; milho; sal e água; sem conservantes; embalagem	COLETA PRÉVIA	15.000	4,00	60.000

	intacta sem sinais de avarias; resistente; vedada hermeticamente.  <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> olé, bonare, fugioni				
48	<b>SARDINHA AO ÓLEO</b> – Produto contendo sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. As sardinhas devem ser ao próprio suco em óleo comestível. Embalagem íntegra, sem vestígios de ferrugem, amassaduras ou abaulamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> coqueiro, gomes da costa, palmeira, pescado, solare	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	30.000	6,90	207.000,00
49	<b>SELETA DE LEGUMES-</b> Deve conter basicamente: ervilha; batata; cenoura e salmoura (água e sal); sem conservantes. Embalagem intacta; resistente; vedada hermeticamente. Lata com 170g.  <b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. <b>Marcas Pré Aprovadas (Similar Ou Equivalente):</b> olé, bonare, fugini	COLETA PRÉVIA	2.400	4,00	9.600

**GRUPO 3: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – CARNES/OVOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	Órgãos / Institucionais Pesquisa	Quant. Estimada	Valor Unitário / R\$	Valor Total R\$
50	<b>CARNE BOVINA DE CHARQUE</b> – De 1 ª qualidade, com baixo teor de gordura, preparado com carne bovina dianteira de boa qualidade, salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos. Com identificação (data de fabricação, validade, peso, procedência, número do registro do órgão correspondente) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura e Pecuária.	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	7.000	44,50	311.500,00

	O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.				
51	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – de 1ª QUALIDADE</b> - Do tipo patinho, coxão duro, congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. A embalagem deve conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. O produto deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores à data de entrega.	COLETA PRÉVIA	15.000	25,00	375.000
52	<b>CARNE BOVINA SEM OSSO “COXÃO MOLE”</b> - Do tipo coxão mole, congelado, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeadas, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente. A embalagem deve conter a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. <b>Validade:</b> O produto deve conter data de fabricação de até 05 dias anteriores à data de entrega.	COLETA PREVIA	10.000	46,00	460.000,00
53	<b>CARNE DE FRANGO CONGELADA - FILÉ DE PEITO</b> - Carne de frango tipo peito congelada, não temperado com pele, com adição	TCE EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO	15.000	27,50	412.500,00

	de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.	PREGÃO PRESENCIAL Nº 045/2023  Marechal  Thaumaturgo			
54	<b>CARNE DE FRANGO COXA E SOBRE COXA CONGELADA</b> – Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	7.000	21,30	149.100,00
55	<b>FRANGO INTEIRO - SEM CABEÇA E SEM MIÚDOS</b> – Carne de frango, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE OU SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e pecuária.	COLETA PREVIA	7.000	28,00	196.000
56	<b>OVOS BRANCO</b> - Ovo do tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão,	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	15.000	10,99	164.850,00

	<p>plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem apropriada com 30 unidades.</p> <p><b>Validade:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a contar a partir do ato da entrega.</p>				
57	<p><b>PEIXE – SEM ESPINHA</b> - tambaqui congelado sem gordura - carne de peixe obtido a partir de partes de tambaqui; sadio; livre de parasitas; - escamas, ossos, espinhas; cabeça vísceras e cartilagens; acondicionado em pacote de 1kg; além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. o produto deverá estar congelado, em condições para armazenamento.</p> <p><b>Validade:</b> o prazo de validade deve ser mínimo de 04 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. embalagens: devem ser confeccionadas em embalagem plástica transparente, atóxica, apropriada para contato direto com o alimento, com lacres, etiquetas adesivadas com identificação da empresa e garantia de inviolabilidade.</p>	COLETA PREVIA.	5.800	50,00	290.000
58	<p><b>CARNE DE SOL BOVINA</b> - A carne de sol deverá ser bovina; não deve apresentar odor de ranço; isenta de peles; cartilagens e fragmentos de ossos; com ausencia de sujidades; parasitas e larvas; devendo se apresentar em perfeito estado de conservacao; - com baixo teor de gordura; cor; odor e sabor característico; a embalagem primária deve ser a vácuo; em saco plástico e resistente; cada embalagem deverá apresentar peso liquido de 1 kg; a embalagem secundária deverá ser em saco plástico e resistente; lacrada e identificada com o nome da empresa; resistente a danos durante o transporte e armazenamento; garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade; será considerada imprópria e será recusada</p>	COLETA PREVIA	4.000	50,00	200.000

	a embalagem defeituosa ou inadequada; que exponha o produto à contaminação ou deterioração; o produto deve estar de acordo com a legislação vigente; no rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente; de forma clara; as seguintes informações; identificação do produto; inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; lista de ingredientes; data de fabricação; data de empacotamento; data de validade; ou prazo máximo para consumo e informação nutricional. <b>Validade:</b> o produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 dias da data de fabricação; tendo um ou uma validade mínima de 03 meses.				
59	<b>FÍGADO BOVINO</b> - resfriado; limpo; aspecto próprio da espécie. - Não amolecido nem pegajoso; Cor própria da espécie vermelha brilhante ou púrpura; - Sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor; próprio; isento de parasitos; larvas; fungos e sem odor e sabor de ranço; o percentual aceitável de sebo/gordura é de 10% dez por cento; embalagem primária; Saco de material flexível; resistente; contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente; Aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução da anvisa; Com selo de inspeção federal; estadual; embalagem resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. <b>Validade:</b> O produto deverá ter validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	COLETA PREVIA	2.000	25,00	50.00

**GRUPO IV: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – PÃES**

ITEM	DESCRÍÇÃO	Órgãos / Institucionais Pesquisa	Quant. Estimada	Valor Unitário / R\$	Valor Total R\$
60	<b>PÃO DE MASSA FINA</b> – Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	COLETA PRÈVIA	10.000	10,79	107.900

	<b>Validade:</b> O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.				
61	<b>PÃO FRANCÊS</b> – Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Cada pão deverá pesar 50g e apresentar tamanho e formato uniformes. <b>Validade:</b> O produto deve ser do dia com validade para até 03 dias.	COLETA PRÈVIA	6.000	10,69	64.140

**GRUPO V: GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTI**

ITEM	DESCRÍÇÃO	Órgãos / Institucionais Pesquisa	Quant. Estimada	Valor Unitário / R\$	Valor Total R\$
62	<b>ALHO BRANCO OU ROXO</b> - Bulbo intenso, os dentes devem estar bem definidos e firmes ao bulbo, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	2.000	33,00	66.000,00
63	<b>BATATA INGLESA</b> - Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades, objetos estranhos, parasitas e larvas. Polpa macia, sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 009/2024 PREGÃO PRESENCIAL Nº024/2023  Mâncio Lima	5.000	6,97	34.850,00
64	<b>BETERRABA IN NATURA</b> - Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	3.800	7,95	30.210,00

	para consumo.				
65	<b>CEBOLA BRANCA IN NATURA</b> - fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	TCE – EXTRATO DE HOMOLOGAÇÃO –PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 001/2024  Porto Walter	3.000	8,95	26.850,00
66	<b>CENOURA</b> - Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Isenta de parasitas e larvas, polpa macia sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº 009/2024 PREGÃO PRESENCIAL Nº024/2023  Mâncio Lima	5.000	6,40	32.000,00
67	<b>LARANJA</b> – Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº 009/2024 PREGÃO PRESENCIAL Nº024/2023  Mâncio Lima	17.000	7,40	125.800,00
68	<b>LIMÃO TAHITI</b> - Procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	COLETA PRÉVIA	1.000	12,00	12.000,00
69	<b>MAÇÃ NACIONAL</b> - A fruta deve ser firme, limpa, sem sinais de apodrecimentos. Com coloração, aroma e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas,	TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO Nº 009/2024 PREGÃO PRESENCIAL Nº024/2023	10.000	10,30	103.000,00

	larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	Mâncio Lima			
70	<b>MANDIOCA DESCASCADA EMBALADA E CONGELADA</b> - Deverá seguir as normas de higienização de acordo com a vigilância sanitária, embalagem atóxica que não interfira nas características organolépticas. Graúda, tamanho uniforme, apresentando ótima qualidade, firme, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e/ou cortes. Deverá ser entregue congelada e em transporte apropriado para refrigerados. <b>VALIDADE:</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	COLETA PRÉVIA	6.000	10,00	60.000,00
71	<b>PEPINO</b> - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	TCE EXTRATO DA ATA DE REGISTRO D DE PREÇO nº10/2024 – PREGÃO PRESENCIAL Nº024/2023  Mâncio Lima	2.000	5,50	11.000,00
72	<b>REPOLHO ROXO</b> - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	COLETA PRÉVIA	2.000	20,00	40.000,00
73	<b>REPOLHO VERDE</b> - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	COLETA PRÉVIA	2.000	24,00	48.000,00
74	<b>CHUCHU</b> - Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca. Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação,	COLETA PRÉVIA	1.400	24,00	33.600,00

	sem manchas esverdeadas, isenta de sujidades, objetos estranhos, parasitas e larvas. Polpa macia, sem perfurações ou pontos pretos, cascas sem cortes ou perfurações. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para consumo.				
75	<b>MAMÃO PAPAYA</b> - Frescos, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvidos e colhidos no ponto de maturação correto, não estando mole, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem impróprios para consumo.	COLETA PRÉVIA	4.500	28,00	126.000,00
76	<b>TANGERINA</b> - Fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	COLETA PRÉVIA	10.0000	25,00	250.000,00
77	<b>TOMATE</b> - De 1ª qualidade, fresco, compacto e firme, isento de fungos e sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e corte, tamanho e colorações uniformes, de colheita recente. Exclui-se o recebimento de produtos atacados por podridão ou quaisquer alterações que os tornem imprópria para consumo.	COLETA PRÉVIA	4.000	25,00	100.00,00

**GRUPO VI: SACOS**

ITEM	DESCRÍÇÃO	Órgãos / Institucionais Pesquisa	Quant. Estimada	Valor Unitário / R\$	Valor Total R\$
78	<b>SACO</b> - Plástico transparente com capacidade para 10 kg.	COLETA PRÉVIA	200	35,00	7.000,00
79	<b>SACO</b> - Plástico transparente com capacidade para 05 kg.	COLETA PRÉVIA	200	35,00	7.000,00
80	<b>SACO DE FIBRA</b> - Polietileno; para embalagem; medindo (60x90) cm, com capacidade para 50kg; com espessura	COLETA PRÉVIA	2.000	5,00	10.000,00

de 0,15 micras (parede simples), trama fechada, a borda costurada; na cor branca; sem lacre.				
<b>VALOR TOTAL:</b> sete milhões, quatrocentos e noventa e sete mil, oitocentos e tres reais .				<b>R\$ 7.497,803</b>

## 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta é a contratação de empresa dos gêneros alimentícios para fornecimento e merenda escolar para os alunos das escolas Municipais de Tarauacá visando atender as especificidades da Educação previstas na legislação citadas no item 3 seja cumprimento da Lei, como também a Lei 11.947/2009, conhecida como Lei do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), é a principal legislação que garante a alimentação escolar no Brasil.

7.2. O PNAE oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos da educação básica pública. A lei é considerada um marco na luta pela segurança alimentar e nutricional das crianças e adolescentes. A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal, no artigo 6º, que prevê a alimentação e a educação como direitos fundamentais.

7.3. Salientamos que essa medida reflete diretamente em questões de dignidade, saúde e segurança para os estudantes, além de desonerar principalmente as famílias carentes de recursos financeiros, portanto é uma medida que traz uma série de benefícios para as comunidades de município de Tarauacá.

7.4. A empresa licitante deve proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

7.5. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

7.6. A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

7.7. A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a seis (6) meses para os NÃO perecíveis. Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno a CONTRATANTE. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas,

microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.

7.8. Só será aceito o recebimento dos produtos que estiverem de acordo com e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- Embalagem original e intacta,
- Data de validade,
- Peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.

7.9. Fica assegurando a CONTRATANTE o direito de rejeitar os produtos em desacordo com as especificações e condições deste Termo, do edital e do instrumento contratual, Ficando a CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares, caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, a empresa deverá substituí-los ou complementa-los em 24 horas.

Caso a substituição/reparação dos produtos não ocorra no prazo determinado, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na entrega e sujeita a aplicação de sanções previstas na lei 14.133/2021.

7.10. A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

7.11. A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.

7.12. A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas. Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as lei e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

7.13. Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida; rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas

técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e ser livres de gordura trans.

7.14. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

7.8 - A contratação em tela visa dar continuidade as atividades que dão operacionalização e adequação à Administração Pública em suas atribuições finalísticas, uma vez que, os itens são de extrema necessidade e utilizados na rotina administrativa, compreendendo que o procedimento sistema de registro de preço seja uma solução para evitar a desperdício como também comprometer o orçamento.

## **8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO**

8.1 - Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.

8.2 - A realização de licitação por itens ou lotes encontra previsão no art. 40, § 2º da Lei nº 14.133/2021, desde que (i) o objeto seja divisível econômica e tecnicamente; (ii) não reste comprometida a integridade do objeto da contratação e (iii) a divisão não culmine na elevação desproporcional dos preços, tudo de forma a garantir ampla e maior competitividade entre os licitantes interessados na licitação.

8.3 - A empresa Contratada deverá efetuar a entrega em prazo de até **15 (quinze)** dias de forma parcelada, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento e/ou do Contrato.

## **9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

9.1. Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas escolas, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Assegurar uma boa alimentação aos alunos da rede pública municipal de Tarauacá, consequentemente aferindo melhorias no desempenho escolar dos mesmos, com um cardápio nutritivo, objetivando melhorias em saúde física e mental.

9.2. Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível

dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

9.3. Almeja-se, igualmente, assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição e evitar contratação com preço manifestadamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato.

9.4. Suprir a necessidade nutricional, objetivando condições adequadas na oferta de lanches, garantindo economicidade e eficiência nos processos relacionados demanda da merenda escolar da contratante, sem a perda da eficiência, garantindo que toda as escolas sejam abastecidas com os produtos para merenda escolar, afim de que os alunos da rede municipal possam desenvolver suas atividades pedagógicas e desenvolver suas aprendizagens;

9.5 - A contratação do objeto nas quantidades estimadas, além de atender as demandas solicitadas para o período de 12 (doze) meses, também irá suprir a necessidade temporária e de excepcional interesse público, regularizando assim a realização dos procedimentos administrativos em licitações e contratos públicos, em conformidade com e acordo com as exigências do Tribunal de Contas do Estado do Acre, Tribunal de Contas da União e demais órgãos de controle.

## **10 . PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS**

10.1 - 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 ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

## **11 . CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

11.1 - Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## **12 . POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

12.1 - A presente contratação não gera impactos ambientais diretos. Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a contratada atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental.

## **13 . DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

13.1 - Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Dante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Tarauacá - Acre, 8 de janeiro de 2025.

Equipe responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar:

**Eluana Farias de Freitas**  
**Nutricionista**  
**CRN- 10178**

**Edivan Barbosa**  
**Coordenador do setor de merenda**  
**Portaria n° 135/2021**

**Carlos Gomes de Sousa**  
**Secretário Municipal de Educação**  
**Decreto n° 010/2025**

## MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE TARAUACÁ

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .....

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TARAUACÁ, com sede no(a) Av. Cel. Juvêncio de Menezes, nº 395 CEP 69970-000, Centro, na cidade de Tarauacá, AC, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 34.693.564/0001-79, neste ato representado(a) pelo(a) Médico Rodrigo Damasceno Catão, empossado em 01 de janeiro de 2025, publicada no Diário Oficial de Estado edição nº 13.939 de 08 de janeiro de 2025, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202..., publicada no ..... de ...../...../202..., processo administrativo n.º 1185/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

#### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para eventual e futura Aquisição de Materiais de Consumo (Gêneros Alimentícios e Sacos plásticos para embalagem – Merenda Escolar) afim de atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação adjunto as unidades escolares, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo *do edital de Pregão Eletrônico SRP nº 90003/2026*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

#### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X								

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

### **3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

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

3.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

3.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

3.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

3.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

3.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

3.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

3.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

#### **Dos limites para as adesões**

3.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

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

3.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

3.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### **Vedações a acréscimo de quantitativos**

3.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

#### **4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA**

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

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

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

4.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

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

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

4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.7, observando o item 5.7 e subitens, 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.

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

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

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

4.13. 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.

## 5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## 6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

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

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **7. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

7.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

7.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

- 7.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
- 7.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

7.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

7.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

7.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuênciam do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

7.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

7.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 7.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

## **8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- 8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
  - 8.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

## 9. DAS PENALIDADES

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

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

9.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## 10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, 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. *No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (*se houver*).

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)  
registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

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

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor ( <i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i> )							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TARAUACÁ**

(Processo Administrativo nº /2025)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº **xx/2025**, QUE FAZEM  
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)  
.....  
.....

E

A PREFEITURA MUNICIPAL DE TARAUACÁ, com sede no(a) Av. Cel. Juvêncio de Menezes, nº 395 CEP 69970-000, Centro, na cidade de Tarauacá, AC, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 34.693.564/0001-79, neste ato representado(a) pelo(a) Médico Rodrigo Damasceno Catão, empossado em 01 de janeiro de 2025, publicada no Diário Oficial de Estado edição nº 13.939 de 08 de janeiro de 2025, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) **[CONTRATADO]**, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº **[CNPJ]**, sediado(a) na **[endereço]**, na cidade de **[cidade]/[UF]**, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por **[nome e função no CONTRATADO]**, conforme **[atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos]**, tendo em vista o que consta no Processo nº **xxxxxx.xxxxxx/xxxx-xx** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do(a) **[Pregão Eletrônico] OU [Concorrência]** nº **XX/XXXX**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a Aquisição de Materiais de Consumo (Gêneros Alimentícios e Sacos plásticos para embalagem – Merenda Escolar) afim de atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação adjunto as unidades escolares, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.4.

- 1.4.1. O Termo de Referência;
- 1.4.2. O Edital da Licitação;
- 1.4.3. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.4.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **[indicar o prazo]** contados do(a) **[indicar o termo inicial da vigência]**, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será prorrogado, por meio de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

2.2. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

## CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxx)**, perfazendo o valor total de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxx)**.

## CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja

substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de **XXXXXXX**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **XXXXXX**;

8.1.10. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

## CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.15. *Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;*

9.16. *Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;*

9.17. *Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;*

9.18. *Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;*

9.19. *Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;*

9.20. *Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;*

9.21. *Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;*

9.22. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;*

- 9.23. *Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;*
- 9.24. *Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;*
- 9.25. *Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*
- 9.26. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.27. Comunicar ao 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;
- 9.28. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;*

## CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 12.1. *O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

- 12.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*

- 12.2.1. *Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:*

- 12.2.1.1. *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*

- 12.2.1.2. *poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

- 12.3. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

- 12.4. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

- 12.5. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

- 12.6. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

- 12.7. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

- 12.7.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.7.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.7.3. Das indenizações e multas.

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

12.9. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.9.2. nos casos em que houver necessidade de resarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

13.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I) Gestão/unidade: [...];
- II) Fonte de recursos: [...];
- III) Programa de trabalho: [...];
- IV) Elemento de despesa: [...]; e
- V) Plano interno: [...]; e
- VI) Nota de empenho: [...];

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

## CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n.º 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n.º 7.724, de 2012.

## CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Estadual, Comarca de Tarauacá para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

*Tarauacá-AC, XX de XXXXX de 2025.*

---

Representante legal do CONTRATANTE

---

Representante legal do CONTRATADO

### **TESTEMUNHAS:**

1-

2-