PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 026/2025.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2025.

**CONTRATANTE**

Município de Bonito – MS

**OBJETO**

Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda dos Centros de Educação Infantil e Escolas Municipais.

**VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO**

O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas **conforme** possibilita o art. 24 da Lei 14.133/2021.

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

Dia **27/03/2025** às **09h (horário de Brasilia)[[1]](#footnote-1)**

**Local:** Plataforma BLL Compras – <https://bll.org.br/>

**Critério de Julgamento:**

menor preço por item

**Modo de disputa:**

aberto

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS**

**SIM**

Sumário

[1. DO OBJETO: 3](#_Toc161054763)

[2. DO REGISTRO DE PREÇOS: 3](#_Toc161054764)

[3. DO CREDENCIAMENTO: 4](#_Toc161054765)

[4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO: 4](#_Toc161054766)

[5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 6](#_Toc161054767)

[6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 10](#_Toc161054768)

[7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES 11](#_Toc161054769)

[8. DA FASE DE JULGAMENTO 14](#_Toc161054770)

[9. DA FASE DE HABILITAÇÃO 16](#_Toc161054771)

[10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: 18](#_Toc161054772)

[11. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA: 18](#_Toc161054773)

[12. DOS RECURSOS 19](#_Toc161054774)

[13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 20](#_Toc161054775)

[14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 22](#_Toc161054776)

[15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 22](#_Toc161054777)

**EDITAL**

***MUNICÍPIO DE BONITO – MS***

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 07/2025**

(Processo Administrativo n°026/2025)

Torna-se público que o Município de Bonito – MS, por meio do(a) Secretaria Municipal de Administração e Finanças, sediado(a)na Rua Coronel Pílad Rebuá, 1.780 - Centro, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, do Decreto Municipal nº 15 de 05 de fevereiro de 2024 que regulamenta as contratações pelo Sistema de Registro de Preços, no município de Bonito/MS, Decreto Municipal nº 14 de 02 de fevereiro de 2024 que Regulamenta o disposto no art. 20 da Lei Federal n" 14.133, de 1º de abril de 2021 para estabelecer o enquadramento dos bens de consumo nas categorias de qualidade "comum" e de "luxo", e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO:

O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda dos Centros de Educação Infantil e Escolas Municipais conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do Produto** | **Qte** | **Unid.** |
| 1 | ARROZ, LONGO FINO, TIPO 1, 5 KG. em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 5 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Não serão aceitos grãos quebrados e excesso de sujidade, parasitas, larvas. Grãos nobres e selecionados. Não precisa lavar. Validade mínima de 11 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 45 dias da data de entrega. **(COTA PRINCIPAL)** | 2625 | PCT |
| 2 | ARROZ, LONGO FINO, TIPO 1, 5 KG. em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 5 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Não serão aceitos grãos quebrados e excesso de sujidade, parasitas, larvas. Grãos nobres e selecionados. Não precisa lavar. Validade mínima de 11 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 45 dias da data de entrega. **(COTA RESERVADA)** | 875 | PCT |
| 3 | ABACAXI, TIPO PÉROLA maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimento ou defeito, pesando por unidade 1 a 1,5 kg de acordo com resolução 12/78 da CNNPA.  | 2700 | KG |
| 4 | ABOBRINHA VERDE, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e unidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | 1400 | KG |
| 5 | ABÓBORA CABOTIÃ, com peso entre 600 gramas a 1,8kg, embalada em sacos de rede de 30kg, com coloração e sabor característico da variedade, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de insetos. | 1280 | KG |
| 6 | ACELGA Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, produto sujeito a verificação no ato da entrega ao, e suas condições deverão estar de acordo com os procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | 2600 | KG |
| 7 | ALHO, TIPO 5 apresentação natural, aspecto físico em cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, tipo branco, fresco, firmes e com brilho. | 900 | KG |
| 8 | AMEIXA IN NATURA, variedade nacional, de primeira qualidade, classe 6A, calibre 4 (maior diâmetro), coloração vermelho escuro e sabor adocicado, semi-amadurecida e consistência firme. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, partes moles e danificadas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 60 g. Sem adesivo. **(COTA PRINCIPAL)** | 3645 | KG |
| 9 | AMEIXA IN NATURA, variedade nacional, de primeira qualidade, classe 6A, calibre 4 (maior diâmetro), coloração vermelho escuro e sabor adocicado, semi-amadurecida e consistência firme. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, partes moles e danificadas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 60 g. Sem adesivo. **(COTA RESERVADA)** | 1215 | KG |
| 10 | AMIDO DE MILHO EM PÓ 1 KG acondicionado em embalagem de papelão original de fábrica de 1 kg. | 80 | UN |
| 11 | ACHOCOLATADO EM PÓ – SEM LACTOSE. Instantâneo, a base de cacau e açúcar, enriquecido com ferro e zinco. Os ingredientes devem ser limpos, de primeira qualidade, cor marrom, odor característico e sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, resistente. Pacotes de: 300g | 380 | PCT |
| 12 | ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - alimento achocolatado em pó - do tipo diet obtido pela mistura de maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica e acesulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. não contém glúten. redução de, pelo menos, 39% de calorias. embalagem de 165 g. validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | 315 | PCT |
| 13 | ACHOCOLATADO EM PÓ – Fonte de 7 vitaminas, enriquecido com Ferro e Zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar, deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino, homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, resistente. Pacotes de 400 g. | 1400 | PCT |
| 14 | AÇAFRÃO - AÇAFRÃO, CÚRCUMA EM PÓ embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. pacote de 30 gramas. | 216 | PCT |
| 15 | AÇÚCAR CRISTAL 2KG contendo no mínimo 99,3% de sacarose de cana de açúcar, coloração branca, uniforme, sabor característico, embalagem em polietileno atóxico. | 2400 | PCT |
| 16 | AVEIA EM FLOCOS FINOS, PACOTE DE 500G.aveia - integral, em flocos, isenta de sujidades,parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, pacote de 500g. | 150 | PCT |
| 17 | AZEITONA VERDE, EM CONSERVA INTEIRA SEM CAROÇO, 200 G.imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. acondicionada em embalagem com 200 g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. | 650 | UN |
| 18 | BANANA MAÇA de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | 3000 | KG |
| 19 | BANANA NANICA, de 1ª primeira qualidade, in natura, em penca, com 60% a 80% de grau de maturação, tamanho grande e uniforme, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, tenra, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo. **(COTA PRINCIPAL)** | 12375 | KG |
| 20 | BANANA NANICA, de 1ª primeira qualidade, in natura, em penca, com 60% a 80% de grau de maturação, tamanho grande e uniforme, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, tenra, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo. **(COTA RESERVADA)** | 4125 | KG |
| 21 | BANANA PRATA de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **(COTA PRINCIPAL)** | 6525 | KG |
| 22 | BANANA PRATA de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **(COTA RESERVADA)** | 2175 | KG |
| 23 | BATATA DOCE graúda selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | 500 | KG |
| 24 | BATATA INGLESA especial, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. | 3100 | KG |
| 25 | BATATA BAROA EXTRA A, frescas e com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou rachaduras ou cortes, manchas, ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, boa qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC. Embalagem pesando 350g. | 700 | KG |
| 26 | BEBIDA LÁCTEA, 1 LITRO. sabores variados, com consistência cremosa ou liquida, acondicionada em embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios, leite pasteurizado; soro de leite pasteurizado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. 1 litro. | 6800 | UN |
| 27 | BEBIDA VEGETAL DE AVEIA E CALCIO (LEITE VEGETAL) - DE AVEIA - Ingredientes: água, aveia, óleo de girassol, citrato de cálcio, bebida 100% vegetal fornece uma grande quantidade de cálcio. 0% de colesterol. 0% de lactose. sem glúten. sem adição de açúcar. Embalagem de 1 litro. | 150 | UN |
| 28 | BEBIDA VEGETAL DE COCO - água, creme de coco, maltodextrina, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (e, b6, a, ácido fólico, d e b12), emulsificante ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico, estabilizantes goma xantana e goma gelana, aromatizante. embalagem de 1 litro | 150 | UN |
| 29 | BERINJELA tamanho médio, fresca, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando em condições adequadas para o consumo, sem lesões de origem mecânicas ou insetos. | 300 | KG |
| 30 | BETERRABA, especial, tipo A, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho,deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto | 1100 | KG |
| 31 | BISCOITO POLVILHO, PACOTE COM 100G. biscoito com sal - tipo polvilho, sem glúten e que não contenha leite ou derivados a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e, ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. embalagem: de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. pacote de 100g | 1000 | PCT |
| 32 | BISCOITO MAISENA OU MARIA, SEM LACTOSE, 400 G. SEM LACTOSE, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, zero trans, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 3 meses. Embalagem de 400g. | 500 | PCT |
| 33 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU MARIA, 400 G de primeira qualidade, vitaminado, zero trans, acondicionado em embalagem de papel ou polipropileno original de fábrica, registro no Ministério da Saúde. Embalagem de 400g. | 1000 | PCT |
| 34 | BISCOITO SALGADO, cream cracker, vitaminado, zero trans, registro no Ministério da Saúde .Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | 1000 | PCT |
| 35 | BISCOITO SALGADO, CREAM CRACKER, 400G. vitaminado, zero trans, acondicionado em embalagem de polipropileno original de fábrica com 400g, registro no ministério da saúde. | 500 | PCT |
| 36 | BOLO DE CHOCOLATE, Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE ou SIM. Validade não inferior a 10 dias. Acondicionados em embalagens de 2kg | 450 | KG |
| 37 | BOLO TIPO FORMIGUEIRO, Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE ou SIM. Validade não inferior a 10 dias. Acondicionados em embalagens de 1kg | 450 | KG |
| 38 | BOLO DE CENOURA, Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE ou SIM. Validade não inferior a 10 dias. Acondicionados em embalagens de 2kg | 450 | KG |
| 39 | BROCOLIS em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho aproximado de 320 gramas e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas e danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas e doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atoxico e intacto. | 1600 | KG |
| 40 | CANELA EM RAMA, 7G. acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com no mínimo 7g. | 50 | PCT |
| 41 | CANJIQUINHA, DE MILHO AMARELO, 500 G. de milho amarelo. não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. deve ser fabricada com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. deverá estar em perfeito estado de conservação. validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. embalagem com 500 gramas | 200 | PCT |
| 42 | CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO, COM CENOURA, MILHO E ERVILHA, PEITO (EM ISCAS) IQF. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, em iscas com aproximadamente 24mmx60mm, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coâgulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%). Produto isento de tempero e acrescido de legumes (30%) sendo cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5% previamente higienizados, fracionados e congelados pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Apresentar aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. deverá apresentar consistência, cor, odor e sabor com caractériscas do produto. Apresentar inspeção pelo SIF/DIPOA/MAPA. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes de polietileno em material atóxico, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. PESO LIQUIDO 2 kg (dois quilograma). Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA. **(COTA PRINCIPAL)** | 1950 | KG |
| 43 | CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO, COM CENOURA, MILHO E ERVILHA, PEITO (EM ISCAS) IQF. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, em iscas com aproximadamente 24mmx60mm, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coâgulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%). Produto isento de tempero e acrescido de legumes (30%) sendo cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5% previamente higienizados, fracionados e congelados pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Apresentar aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. deverá apresentar consistência, cor, odor e sabor com caractériscas do produto. Apresentar inspeção pelo SIF/DIPOA/MAPA. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes de polietileno em material atóxico, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. PESO LIQUIDO 2 kg (dois quilograma). Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA. **(COTA RESERVADA)** | 650 | KG |
| 44 | CARNE EM CUBOS CONGELADAS BOVINO, - Patinho, Carne em cubos congelada de bovino de 1° qualidade-Patinho. Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1 kg. **(COTA PRINCIPAL)** | 4875 | KG |
| 45 | CARNE EM CUBOS CONGELADAS BOVINO, - Patinho, Carne em cubos congelada de bovino de 1° qualidade-Patinho. Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1 kg. **(COTA RESERVADA)** | 1625 | KG |
| 46 | CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO COM CENOURA, MILHO E ERVILHA - COXÃO MOLE -IQF -RICA EM FÍBRASCarne moída obtida exclusivamente do corte de coxão mole,provenientes de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. podendo conter gordura (10%). Produto levemente temperada com sal e especiarias naturais: alho em pó, cebola em pó e salsa (isento de pimenta), rico em fíbras e acrescido de legumes, tendo uma proporção de 70% de carne e ( 30 %) de legumes., sendo 15% cenoura, 7.5% milho e 7.5% de ervilha, em condições higiênicas satisfátorias. Apresentar no rótulo os dizeres RICO EM FÍBRAS ou ALTO TEOR DE FÍBRAS, conforme RDC ANVISA Nº 54/2012, devendo, portanto, comprovar a presença de 6g de fíbras por 100g de produto ou 5g de fíbra por porção. o produto deverá ser submetido ao congelamento IQF (Individually Quick Frozen). Apresentar inspeção pelo SIF/DIPOA/MAPA. Características sensorias como textura, cor, odor e sabor carascterísticos do produto, de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes de polietileno em material atóxico, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. PESO LIQUIDO 2 kg (dois quilograma). Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA. **(COTA PRINCIPAL)** | 1950 | KG |
| 47 | CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO COM CENOURA, MILHO E ERVILHA - COXÃO MOLE -IQF -RICA EM FÍBRASCarne moída obtida exclusivamente do corte de coxão mole,provenientes de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. podendo conter gordura (10%). Produto levemente temperada com sal e especiarias naturais: alho em pó, cebola em pó e salsa (isento de pimenta), rico em fíbras e acrescido de legumes, tendo uma proporção de 70% de carne e ( 30 %) de legumes., sendo 15% cenoura, 7.5% milho e 7.5% de ervilha, em condições higiênicas satisfátorias. Apresentar no rótulo os dizeres RICO EM FÍBRAS ou ALTO TEOR DE FÍBRAS, conforme RDC ANVISA Nº 54/2012, devendo, portanto, comprovar a presença de 6g de fíbras por 100g de produto ou 5g de fíbra por porção. o produto deverá ser submetido ao congelamento IQF (Individually Quick Frozen). Apresentar inspeção pelo SIF/DIPOA/MAPA. Características sensorias como textura, cor, odor e sabor carascterísticos do produto, de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes de polietileno em material atóxico, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. PESO LIQUIDO 2 kg (dois quilograma). Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA. **(COTA RESERVADA)** | 650 | KG |
| 48 | CARNE MOÍDA CONGELADA BOVINO, - Paleta e Acém. Carne moída congelada de bovino de 2º qualidade-paleta e acém, Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1kg. **(COTA PRINCIPAL)** | 8250 | KG |
| 49 | CARNE MOÍDA CONGELADA BOVINO, - Paleta e Acém. Carne moída congelada de bovino de 2º qualidade-paleta e acém, Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1kg. **(COTA RESERVADA)** | 2750 | KG |
| 50 | CARNE ISCAS CONGELADAS BOVINO, - Patinho, Carne em iscas congelada de bovino de 1° qualidade - Patinho. Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1 kg. | 1400 | KG |
| 51 | CARNE MOÍDA DE SUÍNO, carne moída congelada de suíno de 1ª qualidade - Pernil. Embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no ministério da Agricultura - SIF.Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -12°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1 kg. | 600 | KG |
| 52 | CARNE EM CUBOS CONGELADA SUÍNO, SEM OSSO, Carne em cubos congelada Suíno. Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1kg. | 1300 | KG |
| 53 | CARNE BOVINA DE SOL, preparada com dianteiro, com no máximo 10 % de gordura e 20% de maturação, embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no ministério da Agricultura - SIF. | 1400 | KG |
| 54 | CANJICA DE MILHO, canjica de milho, grupo: misturada e despeliculada, classe: branca, tipo 1. embalagem 500 gramas. validade mínima 6 meses. | 300 | PCT |
| 55 | CARÁ - BOA QUALIDADE, FRESCO, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. | 200 | KG |
| 56 | CEBOLA TAMANHO MÉDIO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. | 1800 | KG |
| 57 | CENOURA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.B19:B20 | 1300 | KG |
| 58 | CEREAL MATINAL DE ARROZ, (infantil): composição após o preparo: farinha de arroz, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Insento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: 400g. | 400 | UN |
| 59 | CHUCHU extra in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas. | 1300 | KG |
| 60 | CHÁ MATE, 250G. natural, torrado e quebrado, acondicionado em embalagem de papelão original de fábrica, pesando 250g. | 250 | UN |
| 61 | CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL - CACAU EM PÓ 50 % - CHOCOLATE, 200G. em pó, preparado com cacau em pó, solúvel, sem açúcar, parcialmente desengordurado e aromatizante, embalado em caixa de 200g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | 200 | UN |
| 62 | COCO RALADO, SEM AÇÚCAR, 100G. produto alimentício desidratado. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem plástica, integra atóxica contendo 100 g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. | 200 | PCT |
| 63 | COLORAU EM PÓ 500G ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, ORIGINAL DE FÁBRICA. | 80 | PCT |
| 64 | CORTE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO Resfriado, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas e larvas ou qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. **(COTA PRINCIPAL)** | 3375 | KG |
| 65 | CORTE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO Resfriado, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas e larvas ou qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. **(COTA RESERVADA)** | 1125 | KG |
| 66 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO congeladas, cor, sabor e odor característicos do produto, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, embaladas em saco plásticos atóxico de aproximadamente 2kg e em caixas de papelão lacradas contendo as especificações legais. a validade do produto deverá ser de 3 meses a partir da entrega. | 3500 | KG |
| 67 | COUVE-FLOR, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 1600 | KG |
| 68 | COMPLEMENTO/ SUPLEMENTO ALIMENTAR, para crianças acima de 4 anos, com 27 vitaminas e minerais que ajuda a oferecer uma nutrição mais completa e balanceada. Embalagem: lata de no mínimo 380g. Sabores: Baunilha, Chocolate e Morango. Sem violação, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | 160 | UN |
| 69 | CRAVO DA ÍNDIA 7G grãos (flores) secas e bem desenvolvidas, uniformes, acondicionado em embalagem de polipropileno original de fábrica, com no mínimo 7g. | 60 | PCT |
| 70 | CREME DE LEITE, caixa de 200g, embalagem tetrapak, tradicional, 20 % de gordura. validade mínima de 6 meses a partir da entrega | 430 | UN |
| 71 | ERVA DOCE, COM NO MÍNIMO 7G. sementes secas, uniformes, acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com no mínimo 7g. | 100 | PCT |
| 72 | ERVILHA AO VAPOR, EMBALAGEM PESO LÍQUIDO 220 G. / PESO DRENADO 200 G sem adição de sal e açúcar, produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual os grãos são submetidos. sabor característico de ervilha hidratada, processada adequadamente. odor característico de ervilha hidratada, processada adequadamente. cor característico de ervilha fresca hidratada, processada adequadamente. ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. o produto deve apresentar esterilidade comercial. No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da Anvisa: dados do fabricante. nome do produto. data validade. lote. peso líquido. condições de armazenamento e código de barras. ingredientes: ervilha e água. não contém glúten. embalagem peso líquido 220 g. / peso drenado 200 g. | 1400 | UN |
| 73 | EXTRATO DE TOMATE, POTE DE 340G extrato alimentício, pura polpa de tomate, de 1ª qualidade, ingrediente básico tomate, conservação isenta de fermentação, feito com tomates maduros, selecionados, sem pele e sem sementes, acondicionada em embalagem original de fábrica. Embalagem em pote de 340g | 4500 | UN |
| 74 | ESSÊNCIA DE BAUNILHA, 30ML. líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, deve possuir rotulagem contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses. Embalagem 30ml | 16 | UN |
| 75 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL 1KG de 1ª qualidade, sem fermento, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica com 1kg. | 1200 | UN |
| 76 | FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA EMBALAGEM DE 1 KG embalagem de 1 kg de papel ou polietileno, devem ser fabricadas de matérias de boa qualidade, não poderão estar úmidas ou rançosas, devendo constar data de fabricação e validade. Com registro nos órgãos competente | 550 | PCT |
| 77 | FARINHA LÁCTEA, A BASE DE TRIGO, SACHÊS DE 600G leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais, aromatizantes. Sachês de 600g. Prazo de validade 3 meses a parir da data de entrega | 70 | PCT |
| 78 | FEIJÃO PRETO, TIPO 1, acondicionado em embalagem polipropileno transparente, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, safra nova. Pacotes de 1 kg. Prazo de validade 3 meses a partir da data de entrega | 1200 | PCT |
| 79 | FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA, 1KG.acondicionado em embalagem polipropileno transparente original de fábrica com 1kg, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, safra nova. | 4200 | PCT |
| 80 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, COM NO MÍNIMO 10G.em pó, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original de fábrica com no mínimo 10g. | 400 | UN |
| 81 | FERMENTO QUÍMICO em pó 250g, de 1ª qualidade, variedades regulares, aplicação elaboração produtos de panificação e massas, acondicionado em embalagem original de fábrica. | 200 | UN |
| 82 | FILÉ DE TILÁPIA primeira qualidade , limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bife de 120g em média, congelados 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. | 1100 | KG |
| 83 | FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA, LATA COM 400G fórmula infantil de origem vegetal para lactentes do 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. atendendo as recomendações do CÓDEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. com no mínimo 80% do prazo de validade  | 40 | UN |
| 84 | FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA 2 - Fórmula infantil em pó, à base de proteína isolada de soja, para alergia ao leite de vaca e ou intolerância à lactose, acrescida de L metionina, 100% maltodextrina e isenta de sacarose e lactose, 100% de gordura vegetal, contendo vitaminas e sais minerais, para lactentes de 6 a 12 meses. Embalagem em lata de 400 g ou 800g. Sem violação, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. | 80 | UN |
| 85 | FÓRMULA INFANTIL COM PTN EXTENSAMENTE HIDROLISADA - Fórmula infantil em pó para lactentes de 0 a 12 meses, hipoalérgica, base protéica no mínimo de 50% de proteína do soro do leite extensamente hidrolisado, sem lactose, gordura vegetal (presença de TCM), DHA e ARA, presença de polímeros de glucose e/ou maltodextrina. Embalagem em lata de 400 g ou 800g. Sem violação, não deve apresentar vestígios deferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. | 80 | UN |
| 86 | FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARALACTENTES E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose, à base de aminoácidos 100% livres, nutricionalmente completa e isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, frutose, galactose e ingredientes de origem animal. Com DHA + ARA, taurina e nucleotídeos. Sem violação, não deve apresentar amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Embalagem de 400g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | 200 | UN |
| 87 | FÓRMULA INFANTIL SL - Fórmula infantil em pó, isenta de lactose, à base de proteína do soro de leite e/ou caseína, nucleotídeos, DHA e ARA e 100% maltodextrina, gordura vegetal e láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose, para lactentes de 0 a 12 meses. Embalagem em lata de 400 g ou 800g. sem violação, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. | 80 | UN |
| 88 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. EMBALAGEM DE 400 G. | 200 | UN |
| 89 | Fórmula infantil de partida e seguimento com 100% de aminoácidos livres, destinada lactentes e crianças de primeira infância de 0 a 36 meses que apresentem alergia a hidrolisados proteicos. Nutricionalmente completa e isenta de glúten, proteína láctea, lactose, sacarose, frutose, galactose e ingredientes de origem animal, formulada para necessidades dietoterápicas específicas, com restrição de lactose. Com ARA e DHA. Para nutrição oral e/ou enteral. Embalagem em lata de 400 g ou 800g. Sem violação, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. | 80 | UN |
| 90 | FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA -LATA COM 400 G fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses com proteínas lácteas, adicionada de probióticos, óleos vegetais enriquecido com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do CODEXALIMENTARIUS FAO/OMS. com no mínimo 80% do prazo de validade. | 150 | UN |
| 91 | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO -LATA COM 400G fórmula infantil para lactentes de 06 a 12 meses com proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do codex alimentarius fao/oms. com no mínimo 80% do prazo de validade. | 500 | UN |
| 92 | FLOCOS DE MILHO, pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, embalagem de 500 g com ausência de umidade, embalagem atóxica, resistente, deverá ser isento de sujidades, parasitas e larvas, deverá constar validade mínima de 6 meses a partir da entrega | 280 | PCT |
| 93 | GOIABA, vermelha, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 4500 | KG |
| 94 | IOGURTE, CONSTITUÍDO COM POLPA DE FRUTAS,EMBALAGEM DE 900G CADA sabores variados, contendo leite integral e/ou leite integral reconstituído, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração. Embalagem de 900g cada, validade mínima de 10(dez) dias a partir da data da entrega, produto com registro no Ministério da Agricultura (S.I.F). | 1600 | UN |
| 95 | IOGURTE, constituído com polpa de frutas, SEM LACTOSE, sabores variados, contendo leite integral e/ou leite integral reconstituído, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração. Embalagem de 900g cada, validade mínima de 10(dez) dias a partir da data da entrega, produto com registro no Ministério da Agricultura (S.I.F). | 800 | UN |
| 96 | LARANJA PÊRA MADURA frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. | 13500 | KG |
| 97 | LEITE INTEGRAL UHT longa vida – SEM LACTOSE, Leite livre de lactose, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. A validade do produto deverá ser de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro | 1000 | UN |
| 98 | LEITE UHT INTEGRAL, LONGA VIDA, EMBALAGEM DE 1 LITRO com registro em órgão competente. Deverá constar n° do lote, data de fabricação, data de vencimento. A validade do produto deverá ser de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro **(COTA PRINCIPAL)** | 15375 | UN |
| 99 | LEITE UHT INTEGRAL, LONGA VIDA, EMBALAGEM DE 1 LITRO com registro em órgão competente. Deverá constar n° do lote, data de fabricação, data de vencimento. A validade do produto deverá ser de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro **(COTA RESERVADA)** | 5125 | UN |
| 100 | LEITE DE COCO: natural, concentrado validade mínima de 14 meses a contar a data de entrega. acondicionado em frasco de vidro ou plástico. Embalagem 200 ml. | 480 | UN |
| 101 | LENTILHA, PACOTE COM NO MÍNIMO DE 500 G. de primeira, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno. acondicionado em saco plástico, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega. pacote com no mínimo de 500 g. | 800 | PCT |
| 102 | MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8, EMBALAGEM DE 500G massa de sêmola ou ovos, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou caixas de papel resistente original de fábrica | 5500 | PCT |
| 103 | MACARRÃO TIPO CONCHINHA - massa alimentícia - tipo seca para sopa, formato conchinha, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. embalada de forma apropriada. deve constar na embalagem data de validade. sendo a validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto. pacote de 500 g | 500 | PCT |
| 104 | MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, embalagem com 500g, com massa de sêmola ou ovos com vegetais. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | 1800 | PCT |
| 105 | MAÇÃ NACIONAL, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. **(COTA PRINCIPAL)** | 10125 | KG |
| 106 | MAÇÃ NACIONAL, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. **(COTA RESERVADA)** | 3375 | KG |
| 107 | MAMÃO TIPO FORMOSA, frutos de tamanho médio, bom estado de maturação, livre de danos físicos, sujidades, acondicionado a granel, peso médio 1 kg. | 700 | KG |
| 108 | MAIONESE, emulsão cremosa, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. de acordo com a RDC nº 276/2005. Acondicionada em sachês de 500g | 200 | UN |
| 109 | MARGARINA, produto contendo no mínimo de 80% lipídios, sem gordura trans. Enriquecida de vitaminas, adicionada de sal. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Data de fabricação: máximo 30 dias. | 950 | UN |
| 110 | MANTEIGA COM SAL, manteiga - com sal, de primeira, acondicionada em pote plástico, atóxico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no ministério competente. validade mínima de 06 meses a partir da entrega | 450 | UN |
| 111 | MELANCIA, de 1ª qualidade livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada a granel, pesando em média 10 kg. | 9500 | KG |
| 112 | MELÃO AMARELO, produto limpo e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. | 950 | KG |
| 113 | MILHO AO VAPOR, sem adição de sal e açúcar, produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual os grãos são submetidos. sabor característico de ervilha hidratada, processada adequadamente. odor característico de ervilha hidratada, processada adequadamente. cor característico de ervilha fresca hidratada, processada adequadamente. ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. o produto deve apresentar esterilidade comercial. No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da Anvisa: dados do fabricante. nome do produto. data validade. lote. peso líquido. condições de armazenamento e código de barras. ingredientes: milho e água. não contém glúten. embalagem peso líquido 220 g. / peso drenado 200 g | 1400 | UN |
| 114 | MILHO PARA PIPOCA, de primeira qualidade, tipo 1, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original de fábrica, grãos com aspecto brilhoso. Embalagem de 500g. | 80 | PCT |
| 115 | MILHO VERDE ESPIGA: in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas. | 3600 | UN |
| 116 | NHOQUE DE BATATA, ingredientes: água, batata em flocos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, margarina, fibra de trigo, especiarias, conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e propionato de cálcio (INS 282), regulador de acidez: ácido cítrico (INS 330)a embalagem deverá ser de polietileno atóxico específico para alimentos . O produto deverá ser transportado em carro refrigerado para a garantia do congelamento. Embalagem de 500g. Prazo validade de 5 meses, com selo de inspeção sanitária. | 3000 | PCT |
| 117 | NOZ MOSCADA, acondicionadas em embalagem de polipropileno, pacote com 2 unidades | 50 | PCT |
| 118 | ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML, PARA APLICAÇÃO EM CULINÁRIA EM GERAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. | 3900 | UN |
| 119 | ORÉGANO, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedado hermeticamente, a embalagem deverá conter no rótulo os dados de identificação e procedência, acondicionada em embalagem original de fábrica 7g. | 90 | PCT |
| 120 | OVOS DE GALINHA VERMELHO, tipo A (Grande), acondicionados em embalagem própria da avicultura para 01 dúzia, pesando no mínimo de 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. | 4000 | DZ |
| 121 | PÃO TIPO HOT DOG, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter ferro e ácido fólico. Tamanho médio, pesando 70g cada. **(COTA PRINCIPAL)** | 4875 | KG |
| 122 | PÃO TIPO HOT DOG TIPO HOT DOG, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter ferro e ácido fólico. Tamanho médio, pesando 70g cada. **(COTA RESERVADA)** | 1625 | KG |
| 123 | PÃO FRANCÊS, pão tipo francês, composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento e sal, podendo conter outras substancias com matéria prima de 1º qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, pesando no mínimo 50g. unidade de 50 g, fornecimento em kg. | 2500 | KG |
| 124 | PÊRA NACIONAL MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SUCULENTOS E COM BRILHO. **(COTA PRINCIPAL)** | 7125 | KG |
| 125 | PÊRA NACIONAL MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SUCULENTOS E COM BRILHO. **(COTA RESERVADA)** | 2375 | KG |
| 126 | Pêssego in natura, variedade nacional, de 1ª qualidade, semi amadurecido, casca íntegra, firme e limpa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, amassados pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo 120g. Sem adesivo. | 5000 | KG |
| 127 | POLVILHO DOCE, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem polipropileno transparente original de fábrica com 1 kg, aspecto liso fino | 90 | PCT |
| 128 | QUEIJO CURADO – QUEIJO, tipo curado, embalado em plástico. embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) a data de fabricação não poderá ser anterior a 10 dias da data de entrega. peso aproximadamente por peça de 1.5kg | 150 | UN |
| 129 | QUEIJO MUÇARELA EM BARRA, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. 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/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. o produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. peso aproximadamente por peça de 1 kg | 250 | KG |
| 130 | QUEIJO MUÇARELA EM BARRA, SEM LACTOSE, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. 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/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. o produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. peso aproximadamente por peça de 1 kg. | 62 | UN |
| 131 | REPOLHO TIPO VERDE, 1ª qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. | 1900 | KG |
| 132 | REQUEIJÃO, pote de 200g, data de validade de no mínimo de 3 mesesa contar da data de entrega da mercadoria | 500 | UN |
| 133 | REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE, produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans e corantes artificiais. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. data de validade de no mínimo de 3 meses a contar da data da entrega. | 312 | UN |
| 134 | SAGU, produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. embalagem primária de polietileno, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de 500g. | 50 | PCT |
| 135 | SAL REFINADO 1 kg, (cloreto de sódio), iodato de potássio, antiumectantes ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio, não contém glúten acondicionado em embalagem plástica original de fábrica. | 800 | PCT |
| 136 | SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO GOIABA (500ML)...(sabor goiaba), não fermentado, 100% natural, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, frasco c/ 500 ml, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | 2800 | UN |
| 137 | SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO, 500 ml, sabor de UVA, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no MS. | 2300 | UN |
| 138 | SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO, 500 ml, sabor de CAJÙ, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e registro no MS. | 2800 | UN |
| 139 | SUCRILHOS SEM AÇÚCAR, flocos de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característicos, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 500g cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega | 200 | UN |
| 140 | TANGERINA, poncã, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 3500 | KG |
| 141 | TEMPERO DE ERVAS CHIMICHURRI SEM PIMENTA. Ingredientes: salsa, cebola desidratada, flocos de alho, coentro, tomate seco, manjericão. Embalagem 100 g, contendo identificação do produto e prazo de validade | 660 | PCT |
| 142 | TEMPERO PRONTO COMPLETO SEM PIMENTA 1KG, acondicionado em embalagem original de fabrica com 1kg, ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, em conformidade com a legislação em vigor. | 750 | UN |
| 143 | TOMATE, tipo saladete, tamanho médio a grande, primeira, com no mínimo 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. | 6900 | KG |
| 144 | TRIGO PARA KIBE, primeira qualidade, produto obtido do grão de trigo e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500g | 100 | PCT |
| 145 | VAGEM MANTEIGA EXTRA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte | 1200 | KG |
| 146 | VINAGRE FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO BRANCO OU VINHO TINTO hidratado e conservante, acidez de no mínimo 4,0%, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica com no mínimo 750 ml. | 460 | UN |

1. DO REGISTRO DE PREÇOS:
	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.
2. DO CREDENCIAMENTO:
	1. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação, na forma eletrônica:
		1. Credenciar-se previamente no sistema BLL, constante da página eletrônica. <https://bllcompras.com>
	2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
	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.
	4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
	5. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:
	1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento do BLL Compras.
		1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.
	2. As empresas em Recuperação Judicial e Extrajudicial que obtiveram a sua concessão ou a homologação do Plano de Recuperação Extrajudicial pelo juízo competente deverão ter a respectiva certidão inserida em seu cadastro.
		1. A apresentação da certidão de concessão de recuperação judicial não suprime a obrigação da empresa comprovar todos os requisitos requeridos no certame, inclusive econômico-financeiros, pois necessário conferir igual tratamento a todas as licitantes

Para os **itens 2, 9, 20, 22, 43, 45, 47, 49, 65, 99, 106, 122 e 125** 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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm).

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

* 1. 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art16), 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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
	2. Não poderão disputar esta licitação:
		1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
		2. 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. 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;
		4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
		5. 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;
		6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
		7. 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;
		8. agente público do órgão ou entidade licitante;
		9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
		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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art9§1).
	3. O impedimento de que trata o item 4.5.4 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.
	4. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.5.2 e 4.5.3 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.
	5. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
	6. O disposto nos itens 4.5.2 e 4.5.3 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.
	7. 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 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm).
	8. A vedação de que trata o item 4.5.8 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.
1. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

5.3.1.É condição básica para a fase de habilitação, que a licitante apresente os documentos relacionados nos itens seguintes, que conforme o disposto no Acórdão 2036/2022 – Plenário, do Tribunal de Contas da União, podem ser apresentados em cópia simples, sem necessidade de autenticação.

5.3.1.1.A comprovação da **Habilitação Jurídica** consistirá na apresentação dos seguintes documentos**:**

1. **Registro comercial** no caso de Empresa Individual;
2. **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados no caso de Sociedade Comercial;
3. **Inscrição do ato constitutivo e alterações**, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, em exercício no caso de Sociedade por Ações;
4. **Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas**, **acompanhada de prova da diretoria em exercício** no caso de Sociedade Civil;
5. **Decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento**, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir no caso de Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil;
6. **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual** – CCMEI para MEI;

5.3.1.2.A comprovação da **Regularidade Fiscal** consistirá na apresentação dos seguintes documentos**:**

1. **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
2. **Prova de inscrição da empresa no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica** (CNPJ/MF) **em plena validade;**
3. Prova de Regularidade com a **Fazenda Federal** e a Seguridade Social – CND **(INSS)**, mediante a certidão conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa de débitos relativos aos Tributos Federais e à Divida Ativa da União;
4. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** (Certidão Negativa de Débitos, ou Positiva com efeito de Negativa de Tributos Estaduais), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicilio ou sede da empresa do proponente ou apresentação da Certidão de não contribuinte, que comprove a regularidade de débitos tributários referentes ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS;
5. Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do **FGTS;**

5.3.1.3 A comprovação relativa à **Regularidade Trabalhista** consistirá na apresentação da prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT)** ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, emitida pelo TST – Tribunal Superior do Trabalho.

5.3.1.4 A documentação relativa à **Qualificação econômico-financeira** consistirá na apresentação da **Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial**, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação.

1. No caso de Certidão Positiva de Recuperação Judicial, deverá apresentar a certidão emitida pela instância judicial competente, certificando sua aptidão econômica e financeira para participar do presente procedimento licitatório. (Acórdão TCU n° 8.271/2011 – 2ª Câmara).

5.3.1.5**.** A documentação relativa à **Qualificação Técnica**, consistirá na apresentação dos seguintes documentos:

a) **Alvará de licença sanitária**, expedido pela unidade competente, da esfera Estadual ou Municipal, da sede do licitante, compatível e pertinente ao objeto licitado. Esclarecemos que o requisito exigido no edital somente será atendido se a empresa provar que possui em seus documentos de habilitação o alvará em si, não sendo suficiente o protocolo de requerimento do respectivo alvará, pois o pedido formulado junto ao órgão fiscalizador não gera a certeza de que o alvará será emitido.

* 1. 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.
	2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
		1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende 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;
		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 7°, XXXIII, da Constituição](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm#art7);
		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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm);
		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.
	3. 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art16).
	4. 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 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm#art3), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm%22%20%5Cl%20%22art42), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art4§1)
		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;
		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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm), mesmo que seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
	5. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.6 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), e neste Edital.
	6. 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.
	7. 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.
	8. 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.
	9. 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:
		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
		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.
	10. 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:
		1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
		2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
	11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 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.
	12. 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.
	13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
1. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
	1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

valor unitário e total do item;

* + 1. Marca;

Fabricante;

Quantidade cotada, devendo respeitar a quantidade integral.

* 1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
		1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
	2. 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.
	3. 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.
	4. 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.
	5. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

* 1. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
		1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.
		2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
		3. 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 item 5.10.
	2. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados 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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm); 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.
1. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
	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.
	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.
	3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
	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.
	5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.
	6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
	7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor* *inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
	8. 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.
	9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
	10. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
		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.
		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.
		3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
		4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
		5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
	11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
		1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
		2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
		3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
		4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
		5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
	12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
		1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.12, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.
		2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
		3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
		4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
		5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
		6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
	13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
	14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
	15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
	16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
	17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
	18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
	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. 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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm#art44), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/decreto/d8539.htm).
		1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
		2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
		3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
		4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
	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.
		1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art60), nesta ordem:
			1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
			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;
			3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
			4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
		2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
			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;
			2. empresas brasileiras;
			3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
			4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l12187.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2012.187%2C%20DE%2029%20DE%20DEZEMBRO%20DE%202009.&text=Institui%20a%20Pol%C3%ADtica%20Nacional%20sobre,PNMC%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAncias.).
	21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
		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.
		2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
		3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
		4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada **(ANEXO VI)** 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.
		5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
	22. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
2. DA FASE DE JULGAMENTO
	1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art14), legislação correlata e no item 4.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
		1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
		2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
	2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8429.htm#:~:text=%C3%A0s%20seguintes%20comina%C3%A7%C3%B5es%3A-,Art.,n%C2%BA%2012.120%2C%20de%202009).).
	3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
		1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
		2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
		3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
	4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
	5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.3.1 e 5.77 deste edital.
	6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-73-de-30-de-setembro-de-2022#art29).
	7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
		1. contiver vícios insanáveis;
		2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
		3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
		4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
		5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
	8. 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.
		1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
			1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
			2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
	9. 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.
	10. 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.
	11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá́ 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;
		1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
		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.
	12. 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.
3. DA FASE DE HABILITAÇÃO
	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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art62).
	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.
	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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2016/decreto/d8660.htm), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
	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.
	5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.
	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.
	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 ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art63)).
	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. 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.
	10. A habilitação será verificada por meio do Sistema da BLL, 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.

* 1. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
		1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
	2. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
		1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
		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*.](https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-73-de-30-de-setembro-de-2022)
	3. A verificação da exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
		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.
		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.
	4. 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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art64), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-73-de-30-de-setembro-de-2022)):
		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
		2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
	5. 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.
	6. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro 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.
	7. 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.
	8. 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. 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.
1. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:
	1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) 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.
	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:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

* 1. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
	2. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
	3. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
	4. 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. 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.
1. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA:
	1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
		1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
		2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
	2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
		1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
		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.
	3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
		1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
		2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
	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:
		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
		2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.
2. DOS RECURSOS
	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](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art165).
	2. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
	3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
		1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
		2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos.
		3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
		4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art17§1), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
	4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
	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.
	6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
	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.
	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.
	9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
	10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://www.bonito.ms.gov.br/category/licitacoes-e-contratos/> e [**https://bll.org.br/**](https://bll.org.br/).
3. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
	1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
		1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
		2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
			1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
			2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
			3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
			4. deixar de apresentar amostra;
			5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
		3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
			1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
		4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
		5. fraudar a licitação
		6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
			1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
			2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
			3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
		7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
		8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2013/lei/l12846.htm#art5).
	2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
		1. advertência;
		2. multa;
		3. impedimento de licitar e contratar e
		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.
	3. Na aplicação das sanções serão considerados:
		1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
		2. as peculiaridades do caso concreto
		3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
		4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
		5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
	4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.
		1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
		2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
	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.
	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.
	7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, 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.
	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 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm#art156§5).
	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 13.1.3, 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](https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-73-de-30-de-setembro-de-2022).
	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.
	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.
	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.
	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. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.
4. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
	1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm), devendo protocolar o pedido até **3 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.
	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.
	3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: <https://bll.org.br/>. e-mail licitação@bonito.ms.gov.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Coronel Pilad Rebuá nº. 1.780, Centro, CEP 79290-000, na cidade de Bonito/MS, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 14:00h (Horário de Brasília).
	4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
		1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
	5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
	1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
	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.
	3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília.
	4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
	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.
	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.
	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.
	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.
	9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
	10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://www.bonito.ms.gov.br/category/licitacoes-e-contratos/>
	11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
		1. ANEXO I - Termo de Referência
		2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
		3. ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços
		4. ANEXO IV – Declaração Unificada de Habilitação
		5. ANEXO V – Modelo de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte

Bonito, 12 de março de 2025.

Fernanda Siqueira Artigas

Diretora de Departamento de Licitação

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **OBJETO:**
	1. Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda dos Centros de Educação Infantil e Escolas Municipais.

**1.2 DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:**

(X) Natureza Comum

() Natureza Especial

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição do Produto** | **Qte** | **Unid.** |
| 1 | ARROZ, LONGO FINO, TIPO 1, 5 KG. em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 5 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Não serão aceitos grãos quebrados e excesso de sujidade, parasitas, larvas. Grãos nobres e selecionados. Não precisa lavar. Validade mínima de 11 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 45 dias da data de entrega. **(COTA PRINCIPAL)** | 2625 | PCT |
| 2 | ARROZ, LONGO FINO, TIPO 1, 5 KG. em sacos plásticos transparentes e atóxicos de 5 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Não serão aceitos grãos quebrados e excesso de sujidade, parasitas, larvas. Grãos nobres e selecionados. Não precisa lavar. Validade mínima de 11 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 45 dias da data de entrega. **(COTA RESERVADA)** | 875 | PCT |
| 3 | ABACAXI, TIPO PÉROLA maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimento ou defeito, pesando por unidade 1 a 1,5 kg de acordo com resolução 12/78 da CNNPA.  | 2700 | KG |
| 4 | ABOBRINHA VERDE, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de materiais terrosos e unidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | 1400 | KG |
| 5 | ABÓBORA CABOTIÃ, com peso entre 600 gramas a 1,8kg, embalada em sacos de rede de 30kg, com coloração e sabor característico da variedade, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de insetos. | 1280 | KG |
| 6 | ACELGA Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, produto sujeito a verificação no ato da entrega ao, e suas condições deverão estar de acordo com os procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. | 2600 | KG |
| 7 | ALHO, TIPO 5 apresentação natural, aspecto físico em cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, tipo branco, fresco, firmes e com brilho. | 900 | KG |
| 8 | AMEIXA IN NATURA, variedade nacional, de primeira qualidade, classe 6A, calibre 4 (maior diâmetro), coloração vermelho escuro e sabor adocicado, semi-amadurecida e consistência firme. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, partes moles e danificadas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 60 g. Sem adesivo. **(COTA PRINCIPAL)** | 3645 | KG |
| 9 | AMEIXA IN NATURA, variedade nacional, de primeira qualidade, classe 6A, calibre 4 (maior diâmetro), coloração vermelho escuro e sabor adocicado, semi-amadurecida e consistência firme. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, partes moles e danificadas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 60 g. Sem adesivo. **(COTA RESERVADA)** | 1215 | KG |
| 10 | AMIDO DE MILHO EM PÓ 1 KG acondicionado em embalagem de papelão original de fábrica de 1 kg. | 80 | UN |
| 11 | ACHOCOLATADO EM PÓ – SEM LACTOSE. Instantâneo, a base de cacau e açúcar, enriquecido com ferro e zinco. Os ingredientes devem ser limpos, de primeira qualidade, cor marrom, odor característico e sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, resistente. Pacotes de: 300g | 380 | PCT |
| 12 | ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - alimento achocolatado em pó - do tipo diet obtido pela mistura de maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, aspartame, sacarina sódica e acesulfame de potássio, aromatizante e antiumectante dióxido de silício. não contém glúten. redução de, pelo menos, 39% de calorias. embalagem de 165 g. validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. | 315 | PCT |
| 13 | ACHOCOLATADO EM PÓ – Fonte de 7 vitaminas, enriquecido com Ferro e Zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar, deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino, homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, resistente. Pacotes de 400 g. | 1400 | PCT |
| 14 | AÇAFRÃO - AÇAFRÃO, CÚRCUMA EM PÓ embalado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, com prazo de validade para no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. pacote de 30 gramas. | 216 | PCT |
| 15 | AÇÚCAR CRISTAL 2KG contendo no mínimo 99,3% de sacarose de cana de açúcar, coloração branca, uniforme, sabor característico, embalagem em polietileno atóxico. | 2400 | PCT |
| 16 | AVEIA EM FLOCOS FINOS, PACOTE DE 500G.aveia - integral, em flocos, isenta de sujidades,parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, pacote de 500g. | 150 | PCT |
| 17 | AZEITONA VERDE, EM CONSERVA INTEIRA SEM CAROÇO, 200 G.imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. acondicionada em embalagem com 200 g devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. | 650 | UN |
| 18 | BANANA MAÇA de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | 3000 | KG |
| 19 | BANANA NANICA, de 1ª primeira qualidade, in natura, em penca, com 60% a 80% de grau de maturação, tamanho grande e uniforme, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, tenra, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo. **(COTA PRINCIPAL)** | 12375 | KG |
| 20 | BANANA NANICA, de 1ª primeira qualidade, in natura, em penca, com 60% a 80% de grau de maturação, tamanho grande e uniforme, perfeito estado de desenvolvimento do aroma, tenra, cor e sabor próprios da variedade e espécie, grau de evolução e tamanho tal que lhe permita suportar a manipulação, c/ausência de sujidades, parasitas e larvas aderentes à superfície externa, sem ferimentos ou defeitos, livre de terra ou corpos estranhos e intactas. O transporte e a conservação deverão estar em condições adequadas p/ o consumo. **(COTA RESERVADA)** | 4125 | KG |
| 21 | BANANA PRATA de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **(COTA PRINCIPAL)** | 6525 | KG |
| 22 | BANANA PRATA de 1ª qualidade, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, uniformes, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. **(COTA RESERVADA)** | 2175 | KG |
| 23 | BATATA DOCE graúda selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. | 500 | KG |
| 24 | BATATA INGLESA especial, lavada, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa. | 3100 | KG |
| 25 | BATATA BAROA EXTRA A, frescas e com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou rachaduras ou cortes, manchas, ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, boa qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC. Embalagem pesando 350g. | 700 | KG |
| 26 | BEBIDA LÁCTEA, 1 LITRO. sabores variados, com consistência cremosa ou liquida, acondicionada em embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios, leite pasteurizado; soro de leite pasteurizado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo e estabilizante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. 1 litro. | 6800 | UN |
| 27 | BEBIDA VEGETAL DE AVEIA E CALCIO (LEITE VEGETAL) - DE AVEIA - Ingredientes: água, aveia, óleo de girassol, citrato de cálcio, bebida 100% vegetal fornece uma grande quantidade de cálcio. 0% de colesterol. 0% de lactose. sem glúten. sem adição de açúcar. Embalagem de 1 litro. | 150 | UN |
| 28 | BEBIDA VEGETAL DE COCO - água, creme de coco, maltodextrina, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (e, b6, a, ácido fólico, d e b12), emulsificante ésteres de mono e de glicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico, estabilizantes goma xantana e goma gelana, aromatizante. embalagem de 1 litro | 150 | UN |
| 29 | BERINJELA tamanho médio, fresca, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando em condições adequadas para o consumo, sem lesões de origem mecânicas ou insetos. | 300 | KG |
| 30 | BETERRABA, especial, tipo A, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho,deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto | 1100 | KG |
| 31 | BISCOITO POLVILHO, PACOTE COM 100G. biscoito com sal - tipo polvilho, sem glúten e que não contenha leite ou derivados a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e, ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. embalagem: de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. pacote de 100g | 1000 | PCT |
| 32 | BISCOITO MAISENA OU MARIA, SEM LACTOSE, 400 G. SEM LACTOSE, com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, zero trans, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 3 meses. Embalagem de 400g. | 500 | PCT |
| 33 | BISCOITO DOCE TIPO MAISENA OU MARIA, 400 G de primeira qualidade, vitaminado, zero trans, acondicionado em embalagem de papel ou polipropileno original de fábrica, registro no Ministério da Saúde. Embalagem de 400g. | 1000 | PCT |
| 34 | BISCOITO SALGADO, cream cracker, vitaminado, zero trans, registro no Ministério da Saúde .Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | 1000 | PCT |
| 35 | BISCOITO SALGADO, CREAM CRACKER, 400G. vitaminado, zero trans, acondicionado em embalagem de polipropileno original de fábrica com 400g, registro no ministério da saúde. | 500 | PCT |
| 36 | BOLO DE CHOCOLATE, Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE ou SIM. Validade não inferior a 10 dias. Acondicionados em embalagens de 2kg | 450 | KG |
| 37 | BOLO TIPO FORMIGUEIRO, Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE ou SIM. Validade não inferior a 10 dias. Acondicionados em embalagens de 1kg | 450 | KG |
| 38 | BOLO DE CENOURA, Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástico transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura -SIF ou SIE ou SIM. Validade não inferior a 10 dias. Acondicionados em embalagens de 2kg | 450 | KG |
| 39 | BROCOLIS em maço, de 1ª qualidade, in natura, tamanho aproximado de 320 gramas e coloração uniforme, bem desenvolvida, tenra, livre de folhas externas e danificadas, sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas e doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atoxico e intacto. | 1600 | KG |
| 40 | CANELA EM RAMA, 7G. acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com no mínimo 7g. | 50 | PCT |
| 41 | CANJIQUINHA, DE MILHO AMARELO, 500 G. de milho amarelo. não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor ou cheiro não característico. deve ser fabricada com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. deverá estar em perfeito estado de conservação. validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. embalagem com 500 gramas | 200 | PCT |
| 42 | CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO, COM CENOURA, MILHO E ERVILHA, PEITO (EM ISCAS) IQF. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, em iscas com aproximadamente 24mmx60mm, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coâgulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%). Produto isento de tempero e acrescido de legumes (30%) sendo cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5% previamente higienizados, fracionados e congelados pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Apresentar aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. deverá apresentar consistência, cor, odor e sabor com caractériscas do produto. Apresentar inspeção pelo SIF/DIPOA/MAPA. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes de polietileno em material atóxico, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. PESO LIQUIDO 2 kg (dois quilograma). Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA. **(COTA PRINCIPAL)** | 1950 | KG |
| 43 | CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO, COM CENOURA, MILHO E ERVILHA, PEITO (EM ISCAS) IQF. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, em iscas com aproximadamente 24mmx60mm, livre de tecidos conjuntivos, ossos, cartilagens, tendões, coâgulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%). Produto isento de tempero e acrescido de legumes (30%) sendo cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5% previamente higienizados, fracionados e congelados pelo processo IQF (Individually Quick Frozen). Apresentar aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. deverá apresentar consistência, cor, odor e sabor com caractériscas do produto. Apresentar inspeção pelo SIF/DIPOA/MAPA. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes de polietileno em material atóxico, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. PESO LIQUIDO 2 kg (dois quilograma). Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA. **(COTA RESERVADA)** | 650 | KG |
| 44 | CARNE EM CUBOS CONGELADAS BOVINO, - Patinho, Carne em cubos congelada de bovino de 1° qualidade-Patinho. Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1 kg. **(COTA PRINCIPAL)** | 4875 | KG |
| 45 | CARNE EM CUBOS CONGELADAS BOVINO, - Patinho, Carne em cubos congelada de bovino de 1° qualidade-Patinho. Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1 kg. **(COTA RESERVADA)** | 1625 | KG |
| 46 | CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO COM CENOURA, MILHO E ERVILHA - COXÃO MOLE -IQF -RICA EM FÍBRASCarne moída obtida exclusivamente do corte de coxão mole,provenientes de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. podendo conter gordura (10%). Produto levemente temperada com sal e especiarias naturais: alho em pó, cebola em pó e salsa (isento de pimenta), rico em fíbras e acrescido de legumes, tendo uma proporção de 70% de carne e ( 30 %) de legumes., sendo 15% cenoura, 7.5% milho e 7.5% de ervilha, em condições higiênicas satisfátorias. Apresentar no rótulo os dizeres RICO EM FÍBRAS ou ALTO TEOR DE FÍBRAS, conforme RDC ANVISA Nº 54/2012, devendo, portanto, comprovar a presença de 6g de fíbras por 100g de produto ou 5g de fíbra por porção. o produto deverá ser submetido ao congelamento IQF (Individually Quick Frozen). Apresentar inspeção pelo SIF/DIPOA/MAPA. Características sensorias como textura, cor, odor e sabor carascterísticos do produto, de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes de polietileno em material atóxico, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. PESO LIQUIDO 2 kg (dois quilograma). Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA. **(COTA PRINCIPAL)** | 1950 | KG |
| 47 | CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE BOVINO COM CENOURA, MILHO E ERVILHA - COXÃO MOLE -IQF -RICA EM FÍBRASCarne moída obtida exclusivamente do corte de coxão mole,provenientes de animais sadios, machos, abatidos sob inspeção veterinária, livres de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano. podendo conter gordura (10%). Produto levemente temperada com sal e especiarias naturais: alho em pó, cebola em pó e salsa (isento de pimenta), rico em fíbras e acrescido de legumes, tendo uma proporção de 70% de carne e ( 30 %) de legumes., sendo 15% cenoura, 7.5% milho e 7.5% de ervilha, em condições higiênicas satisfátorias. Apresentar no rótulo os dizeres RICO EM FÍBRAS ou ALTO TEOR DE FÍBRAS, conforme RDC ANVISA Nº 54/2012, devendo, portanto, comprovar a presença de 6g de fíbras por 100g de produto ou 5g de fíbra por porção. o produto deverá ser submetido ao congelamento IQF (Individually Quick Frozen). Apresentar inspeção pelo SIF/DIPOA/MAPA. Características sensorias como textura, cor, odor e sabor carascterísticos do produto, de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: sacos plásticos, transparentes de polietileno em material atóxico, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. PESO LIQUIDO 2 kg (dois quilograma). Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme Resolução 360/03 ANVISA. **(COTA RESERVADA)** | 650 | KG |
| 48 | CARNE MOÍDA CONGELADA BOVINO, - Paleta e Acém. Carne moída congelada de bovino de 2º qualidade-paleta e acém, Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1kg. **(COTA PRINCIPAL)** | 8250 | KG |
| 49 | CARNE MOÍDA CONGELADA BOVINO, - Paleta e Acém. Carne moída congelada de bovino de 2º qualidade-paleta e acém, Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1kg. **(COTA RESERVADA)** | 2750 | KG |
| 50 | CARNE ISCAS CONGELADAS BOVINO, - Patinho, Carne em iscas congelada de bovino de 1° qualidade - Patinho. Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1 kg. | 1400 | KG |
| 51 | CARNE MOÍDA DE SUÍNO, carne moída congelada de suíno de 1ª qualidade - Pernil. Embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no ministério da Agricultura - SIF.Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -12°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1 kg. | 600 | KG |
| 52 | CARNE EM CUBOS CONGELADA SUÍNO, SEM OSSO, Carne em cubos congelada Suíno. Embalagem: Polipropileno a vácuo e com fechamento de solda quente, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no Ministério da Agricultura - SIF. Val.: 12 meses após a data de fabricação; manter congelado a -18°C ou mais frio. Peso da embalagem de 1kg. | 1300 | KG |
| 53 | CARNE BOVINA DE SOL, preparada com dianteiro, com no máximo 10 % de gordura e 20% de maturação, embalada a vácuo em sacos plásticos transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto, com registro no ministério da Agricultura - SIF. | 1400 | KG |
| 54 | CANJICA DE MILHO, canjica de milho, grupo: misturada e despeliculada, classe: branca, tipo 1. embalagem 500 gramas. validade mínima 6 meses. | 300 | PCT |
| 55 | CARÁ - BOA QUALIDADE, FRESCO, ISENTO DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA. | 200 | KG |
| 56 | CEBOLA TAMANHO MÉDIO UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRA E COM BRILHO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. | 1800 | KG |
| 57 | CENOURA, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto.B19:B20 | 1300 | KG |
| 58 | CEREAL MATINAL DE ARROZ, (infantil): composição após o preparo: farinha de arroz, amido, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, pirofosfato férrico, monohidratado, iodeto de potássio, vitaminas (ácido ascórbico, acetato de dl-alfa-tocoferil, nicotinamida, palmitato de retinil, tiamina mononitrato, colecalciferol, pantotenato de cálcio, fitomenadiona, cianocobalamina, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido fólico) e aromatizante: aroma artificial vanilina. Sem traços de leite. Insento: de organismos geneticamente modificados (transgênicos). Embalagem: 400g. | 400 | UN |
| 59 | CHUCHU extra in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isento de sujidades, parasitas e larvas. | 1300 | KG |
| 60 | CHÁ MATE, 250G. natural, torrado e quebrado, acondicionado em embalagem de papelão original de fábrica, pesando 250g. | 250 | UN |
| 61 | CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL - CACAU EM PÓ 50 % - CHOCOLATE, 200G. em pó, preparado com cacau em pó, solúvel, sem açúcar, parcialmente desengordurado e aromatizante, embalado em caixa de 200g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | 200 | UN |
| 62 | COCO RALADO, SEM AÇÚCAR, 100G. produto alimentício desidratado. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem plástica, integra atóxica contendo 100 g do produto. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. | 200 | PCT |
| 63 | COLORAU EM PÓ 500G ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, ORIGINAL DE FÁBRICA. | 80 | PCT |
| 64 | CORTE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO Resfriado, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas e larvas ou qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. **(COTA PRINCIPAL)** | 3375 | KG |
| 65 | CORTE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO Resfriado, manipulado em boas condições de higiene, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas e larvas ou qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração. **(COTA RESERVADA)** | 1125 | KG |
| 66 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO congeladas, cor, sabor e odor característicos do produto, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, embaladas em saco plásticos atóxico de aproximadamente 2kg e em caixas de papelão lacradas contendo as especificações legais. a validade do produto deverá ser de 3 meses a partir da entrega. | 3500 | KG |
| 67 | COUVE-FLOR, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 1600 | KG |
| 68 | COMPLEMENTO/ SUPLEMENTO ALIMENTAR, para crianças acima de 4 anos, com 27 vitaminas e minerais que ajuda a oferecer uma nutrição mais completa e balanceada. Embalagem: lata de no mínimo 380g. Sabores: Baunilha, Chocolate e Morango. Sem violação, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | 160 | UN |
| 69 | CRAVO DA ÍNDIA 7G grãos (flores) secas e bem desenvolvidas, uniformes, acondicionado em embalagem de polipropileno original de fábrica, com no mínimo 7g. | 60 | PCT |
| 70 | CREME DE LEITE, caixa de 200g, embalagem tetrapak, tradicional, 20 % de gordura. validade mínima de 6 meses a partir da entrega | 430 | UN |
| 71 | ERVA DOCE, COM NO MÍNIMO 7G. sementes secas, uniformes, acondicionada em embalagem de polipropileno original de fábrica, com no mínimo 7g. | 100 | PCT |
| 72 | ERVILHA AO VAPOR, EMBALAGEM PESO LÍQUIDO 220 G. / PESO DRENADO 200 G sem adição de sal e açúcar, produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual os grãos são submetidos. sabor característico de ervilha hidratada, processada adequadamente. odor característico de ervilha hidratada, processada adequadamente. cor característico de ervilha fresca hidratada, processada adequadamente. ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. o produto deve apresentar esterilidade comercial. No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da Anvisa: dados do fabricante. nome do produto. data validade. lote. peso líquido. condições de armazenamento e código de barras. ingredientes: ervilha e água. não contém glúten. embalagem peso líquido 220 g. / peso drenado 200 g. | 1400 | UN |
| 73 | EXTRATO DE TOMATE, POTE DE 340G extrato alimentício, pura polpa de tomate, de 1ª qualidade, ingrediente básico tomate, conservação isenta de fermentação, feito com tomates maduros, selecionados, sem pele e sem sementes, acondicionada em embalagem original de fábrica. Embalagem em pote de 340g | 4500 | UN |
| 74 | ESSÊNCIA DE BAUNILHA, 30ML. líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, deve possuir rotulagem contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses. Embalagem 30ml | 16 | UN |
| 75 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL 1KG de 1ª qualidade, sem fermento, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica com 1kg. | 1200 | UN |
| 76 | FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA EMBALAGEM DE 1 KG embalagem de 1 kg de papel ou polietileno, devem ser fabricadas de matérias de boa qualidade, não poderão estar úmidas ou rançosas, devendo constar data de fabricação e validade. Com registro nos órgãos competente | 550 | PCT |
| 77 | FARINHA LÁCTEA, A BASE DE TRIGO, SACHÊS DE 600G leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais, aromatizantes. Sachês de 600g. Prazo de validade 3 meses a parir da data de entrega | 70 | PCT |
| 78 | FEIJÃO PRETO, TIPO 1, acondicionado em embalagem polipropileno transparente, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, safra nova. Pacotes de 1 kg. Prazo de validade 3 meses a partir da data de entrega | 1200 | PCT |
| 79 | FEIJÃO TIPO 1 CARIOQUINHA, 1KG.acondicionado em embalagem polipropileno transparente original de fábrica com 1kg, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, safra nova. | 4200 | PCT |
| 80 | FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, COM NO MÍNIMO 10G.em pó, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem original de fábrica com no mínimo 10g. | 400 | UN |
| 81 | FERMENTO QUÍMICO em pó 250g, de 1ª qualidade, variedades regulares, aplicação elaboração produtos de panificação e massas, acondicionado em embalagem original de fábrica. | 200 | UN |
| 82 | FILÉ DE TILÁPIA primeira qualidade , limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bife de 120g em média, congelados 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. | 1100 | KG |
| 83 | FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA, LATA COM 400G fórmula infantil de origem vegetal para lactentes do 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. atendendo as recomendações do CÓDEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. com no mínimo 80% do prazo de validade  | 40 | UN |
| 84 | FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA 2 - Fórmula infantil em pó, à base de proteína isolada de soja, para alergia ao leite de vaca e ou intolerância à lactose, acrescida de L metionina, 100% maltodextrina e isenta de sacarose e lactose, 100% de gordura vegetal, contendo vitaminas e sais minerais, para lactentes de 6 a 12 meses. Embalagem em lata de 400 g ou 800g. Sem violação, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. | 80 | UN |
| 85 | FÓRMULA INFANTIL COM PTN EXTENSAMENTE HIDROLISADA - Fórmula infantil em pó para lactentes de 0 a 12 meses, hipoalérgica, base protéica no mínimo de 50% de proteína do soro do leite extensamente hidrolisado, sem lactose, gordura vegetal (presença de TCM), DHA e ARA, presença de polímeros de glucose e/ou maltodextrina. Embalagem em lata de 400 g ou 800g. Sem violação, não deve apresentar vestígios deferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. | 80 | UN |
| 86 | FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARALACTENTES E/OU CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose, à base de aminoácidos 100% livres, nutricionalmente completa e isenta de proteína láctea, lactose, sacarose, frutose, galactose e ingredientes de origem animal. Com DHA + ARA, taurina e nucleotídeos. Sem violação, não deve apresentar amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Embalagem de 400g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | 200 | UN |
| 87 | FÓRMULA INFANTIL SL - Fórmula infantil em pó, isenta de lactose, à base de proteína do soro de leite e/ou caseína, nucleotídeos, DHA e ARA e 100% maltodextrina, gordura vegetal e láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose, para lactentes de 0 a 12 meses. Embalagem em lata de 400 g ou 800g. sem violação, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. | 80 | UN |
| 88 | LEITE EM PÓ SEM LACTOSE: Leite UHT sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. EMBALAGEM DE 400 G. | 200 | UN |
| 89 | Fórmula infantil de partida e seguimento com 100% de aminoácidos livres, destinada lactentes e crianças de primeira infância de 0 a 36 meses que apresentem alergia a hidrolisados proteicos. Nutricionalmente completa e isenta de glúten, proteína láctea, lactose, sacarose, frutose, galactose e ingredientes de origem animal, formulada para necessidades dietoterápicas específicas, com restrição de lactose. Com ARA e DHA. Para nutrição oral e/ou enteral. Embalagem em lata de 400 g ou 800g. Sem violação, não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve possuir selo do fabricante e rotulo nutricional com todas suas especificações. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. | 80 | UN |
| 90 | FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA -LATA COM 400 G fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses com proteínas lácteas, adicionada de probióticos, óleos vegetais enriquecido com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do CODEXALIMENTARIUS FAO/OMS. com no mínimo 80% do prazo de validade. | 150 | UN |
| 91 | FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO -LATA COM 400G fórmula infantil para lactentes de 06 a 12 meses com proteínas lácteas, óleos vegetais, enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos, atendendo as recomendações do codex alimentarius fao/oms. com no mínimo 80% do prazo de validade. | 500 | UN |
| 92 | FLOCOS DE MILHO, pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, embalagem de 500 g com ausência de umidade, embalagem atóxica, resistente, deverá ser isento de sujidades, parasitas e larvas, deverá constar validade mínima de 6 meses a partir da entrega | 280 | PCT |
| 93 | GOIABA, vermelha, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 4500 | KG |
| 94 | IOGURTE, CONSTITUÍDO COM POLPA DE FRUTAS,EMBALAGEM DE 900G CADA sabores variados, contendo leite integral e/ou leite integral reconstituído, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração. Embalagem de 900g cada, validade mínima de 10(dez) dias a partir da data da entrega, produto com registro no Ministério da Agricultura (S.I.F). | 1600 | UN |
| 95 | IOGURTE, constituído com polpa de frutas, SEM LACTOSE, sabores variados, contendo leite integral e/ou leite integral reconstituído, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração. Embalagem de 900g cada, validade mínima de 10(dez) dias a partir da data da entrega, produto com registro no Ministério da Agricultura (S.I.F). | 800 | UN |
| 96 | LARANJA PÊRA MADURA frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. | 13500 | KG |
| 97 | LEITE INTEGRAL UHT longa vida – SEM LACTOSE, Leite livre de lactose, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. A validade do produto deverá ser de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro | 1000 | UN |
| 98 | LEITE UHT INTEGRAL, LONGA VIDA, EMBALAGEM DE 1 LITRO com registro em órgão competente. Deverá constar n° do lote, data de fabricação, data de vencimento. A validade do produto deverá ser de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro **(COTA PRINCIPAL)** | 15375 | UN |
| 99 | LEITE UHT INTEGRAL, LONGA VIDA, EMBALAGEM DE 1 LITRO com registro em órgão competente. Deverá constar n° do lote, data de fabricação, data de vencimento. A validade do produto deverá ser de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro **(COTA RESERVADA)** | 5125 | UN |
| 100 | LEITE DE COCO: natural, concentrado validade mínima de 14 meses a contar a data de entrega. acondicionado em frasco de vidro ou plástico. Embalagem 200 ml. | 480 | UN |
| 101 | LENTILHA, PACOTE COM NO MÍNIMO DE 500 G. de primeira, nova, constituída de grãos inteiros e sãos, com umidade máxima de 15% por peso, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em saco de polietileno. acondicionado em saco plástico, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega. pacote com no mínimo de 500 g. | 800 | PCT |
| 102 | MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8, EMBALAGEM DE 500G massa de sêmola ou ovos, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou caixas de papel resistente original de fábrica | 5500 | PCT |
| 103 | MACARRÃO TIPO CONCHINHA - massa alimentícia - tipo seca para sopa, formato conchinha, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. embalada de forma apropriada. deve constar na embalagem data de validade. sendo a validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega do produto. pacote de 500 g | 500 | PCT |
| 104 | MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO, embalagem com 500g, com massa de sêmola ou ovos com vegetais. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | 1800 | PCT |
| 105 | MAÇÃ NACIONAL, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. **(COTA PRINCIPAL)** | 10125 | KG |
| 106 | MAÇÃ NACIONAL, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. **(COTA RESERVADA)** | 3375 | KG |
| 107 | MAMÃO TIPO FORMOSA, frutos de tamanho médio, bom estado de maturação, livre de danos físicos, sujidades, acondicionado a granel, peso médio 1 kg. | 700 | KG |
| 108 | MAIONESE, emulsão cremosa, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. de acordo com a RDC nº 276/2005. Acondicionada em sachês de 500g | 200 | UN |
| 109 | MARGARINA, produto contendo no mínimo de 80% lipídios, sem gordura trans. Enriquecida de vitaminas, adicionada de sal. apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. embalagem primária de 500 g com proteção de papel aluminizado após a tampa e com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo. prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Data de fabricação: máximo 30 dias. | 950 | UN |
| 110 | MANTEIGA COM SAL, manteiga - com sal, de primeira, acondicionada em pote plástico, atóxico, embalagem contendo 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no ministério competente. validade mínima de 06 meses a partir da entrega | 450 | UN |
| 111 | MELANCIA, de 1ª qualidade livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, acondicionada a granel, pesando em média 10 kg. | 9500 | KG |
| 112 | MELÃO AMARELO, produto limpo e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. | 950 | KG |
| 113 | MILHO AO VAPOR, sem adição de sal e açúcar, produto obtido através de processo industrial e tratamento térmico adequado a qual os grãos são submetidos. sabor característico de ervilha hidratada, processada adequadamente. odor característico de ervilha hidratada, processada adequadamente. cor característico de ervilha fresca hidratada, processada adequadamente. ausências de microrganismos patogênicos e dos que proliferem no produto ou que indiquem sua má manipulação. deverá estar isento de larvas, isento de fragmentos indicadores deste tipo de contaminação. o produto deve apresentar esterilidade comercial. No rótulo do produto constarão as seguintes informações conforme solicitado pela RDC nº. 360 de 23.12.03 da Anvisa: dados do fabricante. nome do produto. data validade. lote. peso líquido. condições de armazenamento e código de barras. ingredientes: milho e água. não contém glúten. embalagem peso líquido 220 g. / peso drenado 200 g | 1400 | UN |
| 114 | MILHO PARA PIPOCA, de primeira qualidade, tipo 1, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original de fábrica, grãos com aspecto brilhoso. Embalagem de 500g. | 80 | PCT |
| 115 | MILHO VERDE ESPIGA: in natura, de 1ª qualidade, desprovido de palha, espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas partes pútridas. Deverá estar livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalados em bandejas de isopor envoltos com plástico filme PVC, contendo de 5 a 6 espigas. | 3600 | UN |
| 116 | NHOQUE DE BATATA, ingredientes: água, batata em flocos, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, margarina, fibra de trigo, especiarias, conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e propionato de cálcio (INS 282), regulador de acidez: ácido cítrico (INS 330)a embalagem deverá ser de polietileno atóxico específico para alimentos . O produto deverá ser transportado em carro refrigerado para a garantia do congelamento. Embalagem de 500g. Prazo validade de 5 meses, com selo de inspeção sanitária. | 3000 | PCT |
| 117 | NOZ MOSCADA, acondicionadas em embalagem de polipropileno, pacote com 2 unidades | 50 | PCT |
| 118 | ÓLEO DE SOJA REFINADO 900ML, PARA APLICAÇÃO EM CULINÁRIA EM GERAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA. | 3900 | UN |
| 119 | ORÉGANO, constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas sujidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em embalagem íntegra, atóxica, resistente, vedado hermeticamente, a embalagem deverá conter no rótulo os dados de identificação e procedência, acondicionada em embalagem original de fábrica 7g. | 90 | PCT |
| 120 | OVOS DE GALINHA VERMELHO, tipo A (Grande), acondicionados em embalagem própria da avicultura para 01 dúzia, pesando no mínimo de 60g por unidade, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas. | 4000 | DZ |
| 121 | PÃO TIPO HOT DOG, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter ferro e ácido fólico. Tamanho médio, pesando 70g cada. **(COTA PRINCIPAL)** | 4875 | KG |
| 122 | PÃO TIPO HOT DOG TIPO HOT DOG, produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter ferro e ácido fólico. Tamanho médio, pesando 70g cada. **(COTA RESERVADA)** | 1625 | KG |
| 123 | PÃO FRANCÊS, pão tipo francês, composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento e sal, podendo conter outras substancias com matéria prima de 1º qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, pesando no mínimo 50g. unidade de 50 g, fornecimento em kg. | 2500 | KG |
| 124 | PÊRA NACIONAL MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SUCULENTOS E COM BRILHO. **(COTA PRINCIPAL)** | 7125 | KG |
| 125 | PÊRA NACIONAL MADURA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO DO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES, SUCULENTOS E COM BRILHO. **(COTA RESERVADA)** | 2375 | KG |
| 126 | Pêssego in natura, variedade nacional, de 1ª qualidade, semi amadurecido, casca íntegra, firme e limpa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, amassados pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo 120g. Sem adesivo. | 5000 | KG |
| 127 | POLVILHO DOCE, de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem polipropileno transparente original de fábrica com 1 kg, aspecto liso fino | 90 | PCT |
| 128 | QUEIJO CURADO – QUEIJO, tipo curado, embalado em plástico. embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) a data de fabricação não poderá ser anterior a 10 dias da data de entrega. peso aproximadamente por peça de 1.5kg | 150 | UN |
| 129 | QUEIJO MUÇARELA EM BARRA, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. 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/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. o produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. peso aproximadamente por peça de 1 kg | 250 | KG |
| 130 | QUEIJO MUÇARELA EM BARRA, SEM LACTOSE, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. 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/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. o produto deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. peso aproximadamente por peça de 1 kg. | 62 | UN |
| 131 | REPOLHO TIPO VERDE, 1ª qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. | 1900 | KG |
| 132 | REQUEIJÃO, pote de 200g, data de validade de no mínimo de 3 mesesa contar da data de entrega da mercadoria | 500 | UN |
| 133 | REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE, produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gordura trans e corantes artificiais. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. data de validade de no mínimo de 3 meses a contar da data da entrega. | 312 | UN |
| 134 | SAGU, produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. embalagem primária de polietileno, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de 500g. | 50 | PCT |
| 135 | SAL REFINADO 1 kg, (cloreto de sódio), iodato de potássio, antiumectantes ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio, não contém glúten acondicionado em embalagem plástica original de fábrica. | 800 | PCT |
| 136 | SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO GOIABA (500ML)...(sabor goiaba), não fermentado, 100% natural, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, frasco c/ 500 ml, contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | 2800 | UN |
| 137 | SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO, 500 ml, sabor de UVA, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no MS. | 2300 | UN |
| 138 | SUCO CONCENTRADO INDUSTRIALIZADO, 500 ml, sabor de CAJÙ, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e registro no MS. | 2800 | UN |
| 139 | SUCRILHOS SEM AÇÚCAR, flocos de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característicos, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 500g cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega | 200 | UN |
| 140 | TANGERINA, poncã, de 1ª qualidade, in natura, tamanho e coloração uniforme, livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduo de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Embalada em sacos de polietileno, transparentes, atóxico e intacto. | 3500 | KG |
| 141 | TEMPERO DE ERVAS CHIMICHURRI SEM PIMENTA. Ingredientes: salsa, cebola desidratada, flocos de alho, coentro, tomate seco, manjericão. Embalagem 100 g, contendo identificação do produto e prazo de validade | 660 | PCT |
| 142 | TEMPERO PRONTO COMPLETO SEM PIMENTA 1KG, acondicionado em embalagem original de fabrica com 1kg, ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, em conformidade com a legislação em vigor. | 750 | UN |
| 143 | TOMATE, tipo saladete, tamanho médio a grande, primeira, com no mínimo 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. | 6900 | KG |
| 144 | TRIGO PARA KIBE, primeira qualidade, produto obtido do grão de trigo e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500g | 100 | PCT |
| 145 | VAGEM MANTEIGA EXTRA, tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte | 1200 | KG |
| 146 | VINAGRE FERMENTADO ACÉTICO DE VINHO BRANCO OU VINHO TINTO hidratado e conservante, acidez de no mínimo 4,0%, acondicionado em embalagem plástica original de fábrica com no mínimo 750 ml. | 460 | UN |

**1.3** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto n.º 14, de 02 de fevereiro de 2024.

**1.4** Os bens desta contratação são caracterizados como comuns, conforme elementos constantes no Estudo Técnico Preliminar.

1. **VIGÊNCIA DO CONTRATO:**
2. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses contados da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogado de acordo com o art. 84 ou 107 da Lei n.º 14.133, de 01 de abril de 2021.
3. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, pois possuem a finalidade de suprir as necessidades diárias da Administração Pública. Podendo dessa forma, considerando o princípio da economicidade, notadamente no que se refere aos custos com a realização de novos processos licitatórios, e desde que as condições e preços permaneçam vantajosos à Administração, ser o contrato objeto de prorrogação.
4. **DO LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA:**
5. O licitante vencedor deverá entregar as mercadorias de acordo com as necessidades de consumo da administração pública, sendo de forma parcelada, estabelecida no cronograma que será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação para os locais abaixo relacionados ou em outro setor conforme designação da Secretaria Municipal de Educação, mediante emissão de solicitação da mesma.

**3.2 LOCAIS PARA ENTREGA.**

**EM PROFª DURVALINA DORNELES TEIXEIRA**

Avenida Heron do Couto, l90

Vila Jaraguá

**EM PROFª IZAURA PINTO GUIMARÃES**

Rua das Safiras, nº 615

Vila Marambaia

**EM MANOEL INÁCIO DE FARIAS**

Rua Lucio Borralho, 897

Vila Donária

**EM JOÃO ALVES DE ARRUDA**

Avenida Nakaba Matsumoto, 340

Jardim Andréa

**EM JOÃO ALVES DA NÓBREGA**

Rua Santana do Paraíso, 1.629

Vila América

**EM VITALINA VARGAS MACHADO**

Rua Inocêncio Paim Rocha, 491

Vila Machado

**EMR PROF. º FRANCISCO ANÍSIO C. FERREIRA**

Rua Aldo Bongiovani, s/n°

Distrito Águas do Miranda

**EMR OZÓRIO JACQUES - SEMEC**

Assentamento Projeto Guaicurus

Área Rural

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL LAURA VICUNÑA**

Rua Olívio Jacques, 760.

Vila Donária.

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL VERA LUCIA GUIZZI FIGUEIREDO**

Rua Santana do Paraíso, s/nº.

Vila América

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL HERMINIA TEIXEIRA SIQUEIRA**

Rua das Águas Marinhas, 721.

Vila Marambaia

**CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL IZALTINA VIEIRA COELHO**

Rua Manoel Inácio de Farias, s/n.

Vila Donaria

**3.3** Os itens deverão ser entregues conforme endereço informado pelo requisitante, em dias úteis das 07h00min às 11h00min das 13h00min às 17h00min.

**3.4** Os produtos deverão obedecer ao prazo de entrega estipulado no cronograma o qual deverá constar a quantidade e data de entrega, onde a fornecedora deverá entregar a mercadoria solicitada no prazo máximo de 7 (sete) dias após o recebimento da Ordem de Compra.

**3.5** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**3.6** No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões deste termo de referência, o fornecedor deverá providenciar a substituição da(s) mercadorias(s), no prazo máximo de 05 (cinco) dias estipulado para o fornecimento, contados do recebimento da notificação, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis

**3.7** 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 quando couber (SIM, SIE, SIF).

**3.8** - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

 **3.8.1**Identificação do produto;

 **3.8.2** Embalagem original e intacta,

 **3.8.3**Data de fabricação,

 **3.8.4**Data de validade,

 **3.8.5** Peso líquido,

 **3.8.6**Número do Lote,

 **3.8.7** Nome do fabricante.

 **3.8.8**• Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,

**3.9** Os produtos não devem apresentar embalagens violadas, ou seja, abertas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou com vazamentos.

**3.10** Os produtos deverão estar livres de umidade, poeira, calor intenso, ou qualquer outro fator que possam causar danos ou contaminação aos usuários.

**3.11** A(s) mercadoria(s) fornecida(s) estará sujeita à verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com as especificações deste Termo de Referência, no que se refere à quantidade, qualidade, prazo de validade e condições de uso.

**3.12** Os produtos serão aceitos provisoriamente, o recebimento definitivo será5 (cinco) dias feito após a verificação da qualidade dos mesmos;

**3.13** Correrão por conta do fornecedor todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

**3.14** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**3.15** Os alimentos perecíveis devem ser mantidos na temperatura adequada durante todo o trajeto do transporte. O veículo deve ser refrigerado e ainda os alimentos devem estar em recipientes adequados para que a temperatura não se perca.

 **3.15.1** Entende-se como produtos perecíveis todos os alimentos que possuam condições especiais de validade, conservação ou que devem estar obrigatoriamente em temperaturas estabelecidas por legislação específica, com destaque para os seguintes produtos: Ovos em casca ou processados, bem como subprodutos; Crustáceos, moluscos e frutos do mar vivos ou frescos; Todos os alimentos, processados ou não, congelados ou super gelados; Carnes, aves, peixes e derivados; Leite in natura e derivados; Leveduras e fermentos; Gelo em cubo; Frutas, legumes e cogumelos frescos ou crus, processados ou não.

**3.16** Em termos gerais, a legislação de transporte de alimentos perecíveis (Portaria CVS-15) determina que os produtos dessa categoria devam ser transportados com condições apropriadas para evitar qualquer tipo de contaminação ou perda de mercadoria. Para isso, é necessário manter um controle adequado de higiene, temperatura e tempo de frete.

**3.17** Os alimentos devem ser transportados em recipientes fechados, impermeáveis e resistentes a qualquer tipo de contaminação. Além disso, para evitar qualquer risco, devem ser mantidas em um compartimento separado do veículo, longe de qualquer substância capaz Condições do veículo

**3.18** É expressamente proibido transportar cargas perecíveis em uma mesma cabine com pessoas ou carga viva (animais).

**3.19** Não é permitido transportar alimentos perecíveis com qualquer tipo de produto que apresentem riscos ao seu estado de conservação;

**3.20** Matéria-prima ou alimentos crus não devem ser transportados com produtos prontos para consumo, visto que os primeiros apresentam risco de contaminação aos últimos.

**3.21** Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

 **3.21.1** Hortifrutigranjeiros - semanalmente,

**3.21.2** Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,

 **3.21.3** Produtos de panificação, diariamente ou de acordo com o cardápio,

**3.21.4** Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente,

 **3.21.5** Alimentos Estoque - Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

**3.22** Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

**3.23** Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú especifico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

1. **DA GARANTIA:**

**4.1** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

**4.2**. Uma vez notificada, a Contratada realizará a reparação ou substituição do produto que apresentar vício ou defeito no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

**4.3** O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pela Contratante.

**4.4** O custo referente ao transporte do produto coberto pela garantia será de responsabilidade da Contratada.

**5. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:**

**5.1** Aquisição de gêneros alimentícios serem a eminente aquisição faz-se necessária observando que se trata de itens imprescindíveis e essenciais para atender as necessidades decorrentes das ações realizadas pelas Unidades Escolares buscando a continuidade na oferta da alimentação escolar aos alunos que necessitam de oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

**5.2.** As Diretrizes do Programa determinam que a alimentação saudável e adequada deva ser empregada compreendendo o uso de alimentos variados, de forma segura e que respeite a cultura, as tradições e os hábitos alimentares do aluno, levando em conta sua faixa etária e estado de saúde.

**5.3** Por todo exposto, a aquisição de alimentos aos alunos matriculados na rede estadual de ensino se faz necessária conforme a Resolução CD/FNDE n° 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Resolução.

**5.4** A presente contratação foi baseada no levantamento de estudos e pesquisas realizado pela Secretaria solicitante, com fundamento nos elementos dispostos no Estudo Técnico Preliminar.

**6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

**6.1** A aquisição visa atender as demandas existentes das unidades escolares ao longo de 12 meses. O descritivo dos itens encontra-se neste Estudo Técnico Preliminar bem como a especificação detalhada no Termo de Referência.

**6.2** Entre as soluções disponíveis no mercado, a única opção viável é a aquisição, vez que tais itens se destinam a compor o estoque e o não atendimento desta aquisição inviabilizará e impossibilitará o atendimento adequado das demandas solicitadas pelas unidades escolares no que se refere aos Itens em questão, causando sérios problemas às atividades desempenhadas pelas unidades usuárias, além do descumprimento da legislação do PNAE (Programa Nacional da Alimentação Escolar) Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009 e Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020.

**6.3** Os Itens em questão, definidos no Termo de Referência (TR), atendem às especificações usuais constantes no Mercado e destinam-se a utilização pelas Escolas Municipais e Centros de Educação Infantil.

**6.4** A comprovação da sustentabilidade dos demais produtos no que se refere às exigências descritas nas especificações deve também ser feita, conforme o caso, mediante inscrição nos Rótulos, nas embalagens, ou por apresentação de Certificação emitida por Instituição Pública Oficial, ou por Instituição Credenciada, que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências.

**6.5** Por se tratar de fornecimento de material comum, não se aplicam manutenções ou assistência técnica.

**7.** **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

**7.1** A presente contratação atenderá aos seguintes requisitos:

**7.1.1** Os objetos da aquisição devem ser entregues no prazo de até 10 (dez) dias da notificação do empenho ao fornecedor, em remessa única para os gêneros alimentícios não perecíveis e parcelados para os gêneros alimentícios perecíveis, conforme programação enviada pelo nutricionista responsável no endereço indicado no Edital, dentro da padronização seguida pelo órgão e conforme especificações técnicas e descrições complementares contidas nos adendos presentes em alguns itens;

**7.1.2** 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 quando couber (SIM, SIE, SIF, CIDEMA).

**7.1.3** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

**7.1.3.1** Identificação do produto;

**7.1.3.2** embalagem original e intacta,

**7.1.3.3** data de fabricação,

**7.1.3.4** data de validade,

**7.1.3.5** peso líquido,

**7.1.3.6** Número do Lote,

**7.1.3.7** Nome do fabricante.

**7.1.3.8** Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE, SIF e CIDEMA) quando couber.

**7.1.4** O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação; com etiqueta de peso e data de validade para todos os gêneros;

**7.1.5** O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Educação do município de Bonito, MS, conforme cronograma de entrega definido pelo Nutricionista responsável;

**7.1.6** As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, vindo com etiqueta de validade e de peso, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas;

**7.1.7** Fica reservado ao nutricionista responsável o direito de aceitar ou não, alteração no fornecimento quanto à classificação dos produtos, exceto por conta de problemas climáticos que poderão afetar a produção, bem como, reserva-se no direito, também de subtrair, substituir ou incluir novos pontos de entrega, durante a vigência do contrato, de acordo com sua real necessidade;

**7.1.8** Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

**7.1.9** Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05 /06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República

**7.1.10** A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

**7.1.11** A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

**7.1.12** Só serão aceitas propostas que atendam as descrições complementares contidas nos adendos presentes em alguns itens;

**7.1.13** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro do prazo convencionado da solicitação;

**7.1.14** O prazo da contratação deverá ser, de no mínimo, 12 (doze) meses, contados de sua assinatura. Maiores informações deverão constar no contrato ou instrumento equivalente;

**7.1.15** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**7.1.16** Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couberam, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 7.746, de 05 /06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República.

**8. EXECUÇÃO DO OBJETO:**

**8.1.** O objeto será executado, conforme a demanda das unidades escolares, por meio da emissão da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço.

**8.2** Serão requisitados de forma parcelada, eventual e futura, de acordo com a necessidade do solicitante, através da Ordem de Compra assinadas por responsável do Setor de Compras.

**8.3** Os produtos deverão ser entregues acompanhados de nota fiscal eletrônica, que deverá conter descrição do item, marca, quantidade, o número do Processo licitatório, Ordem de Compra e Empenho, dados que contem na Ordem de Compra, preços unitários e totais, anexando a esta uma cópia da Ordem de compra ao qual se refere.

**8.4.** O prazo de entrega dos itens será de 7 (sete) dias, contados da Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço, que será enviada para o e-mail cadastrado.

**8.5** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**9. GESTÃO DO CONTRATO QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA:**

**9.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**9.2.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**9.3.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**9.4** A presença da fiscalização do Contratante não elide nem diminui a responsabilidade da entidade contratada;

**9.5** A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade da CONTRATANTE.

**9.6** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**9.7** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos suplentes legalmente designados pelo Decreto n.º 129 de, 17 de junho de 2024.

**9.8** O (s) fiscal (is) do contrato acompanhará(ão) a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

**9.9** - As decisões e providências que ultrapassem a competência do Fiscal do contrato serão encaminhadas à autoridade competente da CONTRATANTE para adoção das medidas convenientes.

**10. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

**10.1. RECEBIMENTO DO OBJETO:**

**10.1.1**. Os itens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

**10.1.2**. Os itens 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 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**10.1.3**. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

**10.1.4.** 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.

**10.1.5**. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

**10.1.6**. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pelos serviços e pela perfeita execução do contrato.

**10.2 DO PAGAMENTO:**

**10.2** O pagamento será efetuado de acordo com o fornecimento, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação dos produtos, mediante apresentação da Nota Fiscal ou documento equivalente, devidamente atestada, juntamente das certidões de regularidade fiscal em plena validade, previstas na Lei 14.133/2021.

**10.3** A Contratada deverá obrigatoriamente encaminhar os seguintes documentos quando da entrega:

**10.3.1** Nota Fiscal ou documento equivalente gerada de acordo com o fornecimento das quantidades de itens solicitados e entregues na Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço;

**10.3.2** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

**10.3.3** Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

**10.3.4** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal (ISSQN), emitido pelo órgão competente, da localidade de domicílio ou sede da empresa proponente na forma da Lei. Certidão Negativa ou Positiva (com efeito suspensivo) de Débitos Gerais, o município que não prover da certidão de débitos gerais, o licitante deverá apresentar certidão negativa de débitos imobiliários e mobiliário

**10.3.5** Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

**10.4**. A falta de um dos documentos dispostos na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, poderá implicar no não recebimento.

**11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:**

**11.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, modo de disputa ABERTO, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

**12. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**12.1** **Alvará de licença sanitária**, expedido pela unidade competente, da esfera Estadual ou Municipal, da sede do licitante, compatível e pertinente ao objeto licitado.

**13. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

**13.1** O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

**13.2** A administração opta por não divulgar os valores referenciais. O sigilo do valor de referência é um auxiliar útil à Administração na busca pela proposta mais vantajosa, visto que, a depender da concorrência existente em razão do objeto, eventual divulgação poderia fazer o licitante se restringir a obedecer ao limite estabelecido, afastando eventual negociação efetivamente proveitosa. Assim, a ânsia em maximizar a obtenção de oferta mais proveitosa justifica, por si só, que a informação quede restrita aos autos do processo administrativo, em anexo complementar, conforme possibilita o art. 24 da Lei 14.133/2021.

**13.2** Destarte, a divulgação do orçamento pode comprometer uma das finalidades do procedimento licitatório, a seleção da proposta mais vantajosa, de modo que a avaliação dos princípios administrativos incutidos no certame de faça necessária, em especial quando de eventual requerimento de divulgação.

**14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**14.1** O presente processo trata-se de uma ata de registro de preços, não havendo a necessidade de informar nem vincular a dotação orçamentária de imediato. A cada novo pedido de compra, a secretaria solicitante irá verificar a disponibilidade financeira e informar antes do pedido a dotação orçamentária para a referida compra.

**14.2** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício de acordo com os participantes da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

 Bonito/MS, 24 de fevereiro de 2025.

Elaborado por:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
**Perla Cristina Colombo**

Chefe de Divisão de Censo e Estatística

Matricula 1505-3

Aprovador por:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Eliana Maria Rafael Fregatto**

Secretária Municipal de Educação e Cultura

Portaria nº 006/2021-RH

**ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO**

*Contrato celebrado entre o* ***Município de Bonito/MS*** *e a empresa****..............................***

O **MUNICÍPIO DE BONITO**, Estado de Mato Grosso de Sul, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob o n° 03.073.673/0001-60, com endereço na Rua Pilad Rebuá, 1780, centro, Bonito/MS, neste ato, representado pelo Prefeito Municipal, **JOSMAIL RODRIGUES**, brasileiro, casado, empresário, portador do RG nº. 966.350 SSP/MS e CPF/MF nº. 078.627.328-39, residente e domiciliado na Rua Coronel Pilad Rebuá, n. 1175, Centro, Bonito/MS, , doravante, denominado CONTRATANTE e a empresa..................., neste ato, representada pelo Sr........................, doravante, denominada CONTRATADA.

CLÁUSULAS E CONDIÇÕES:

As partes declaram-se sujeitas às normas previstas na Lei Federal 14.133/21 e suas alterações, bem como alterações desta mesma redação, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado, bem como, pelas cláusulas e condições deste contrato.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA BASE LEGAL

1.1 – Este instrumento contratual fundamenta-se no PROCESSO LICITATÓRIO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0xx/2025, com base na Lei Federal nº 14.133/21 e demais legislações pertinentes.

1.2 – Relativamente ao disposto no presente Contrato, aplicam-se subsidiariamente as disposições da Lei nº. 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 – O presente termo tem por objeto **Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios para atender a demanda dos Centros de Educação Infantil e Escolas Municipais,** conforme Ata de Julgamento e Proposta de Preços, parte integrante da licitação na Modalidade **Pregão Eletrônico n°. xx/2025.**

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

3.1 – O valor total ajustado é de R$ ......... (.........), discriminado conforme anexos.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO (Art. 92, V e VI)

4.1 – O pagamento será efetuado de acordo com o fornecimento, no prazo de até 30 (trinta) dias mediante apresentação da Nota Fiscal ou documento equivalente, devidamente atestada, juntamente das certidões de regularidade fiscal em plena validade, previstas na Lei 14.133/2021.

4.2 – A Contratada deverá obrigatoriamente encaminhar os seguintes documentos quando da entrega:

4.2.1 – Nota Fiscal ou documento equivalente gerada de acordo com o fornecimento das quantidades de itens solicitados e entregues na Autorização de Fornecimento/Ordem de Serviço;

4.2.2 – Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Estadual do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

4.2.3 – Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

4.2.4 – Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

4.3 – A falta de um dos documentos dispostos na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, poderá implicar no não recebimento.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E DOS PRAZOS DE FORNECIMENTO (Art. 105, Art. 92 IV, VII, XVIII e §3º)

5.1 – O presente contrato fluirá pelo prazo de \_(\_\_)a partir da publicação do extrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), encerrando-se em \_\_de \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_ .

5.2 – O fornecimento do equipamento deverá ocorrer conforme previsto no edital, e de acordo com a solicitação da Secretaria requisitante, no prazo máximo estipulado no Termo de Referência, contados do recebimento da ordem de fornecimento.

5.3 – A Administração Pública poderá se recusar a receber os produtos licitados, caso este esteja em desacordo com as especificações do termo de referência, circunstância esta que será devidamente registrada e que caracterizará a mora do adjudicatário.

5.4 – O equipamento licitado terá que estar dentro das normas de legislação vigente de qualidade.

5.5 – O regime de execução contratual, o modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento definitivo constam no Termo de Referência e ETP, deste Contrato.

5.6 – Os preços poderão ser reajustados, após decorridos 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta, por meio de índices oficiais, aplicando-se para este objeto o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES

6.1 – Compete ao CONTRATANTE:

6.1.1 – Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

6.1.2 – Indicar à Contratada seu respectivo saldo, visando subsidiar os pedidos, respeitada a ordem e quantitativos a serem fornecidos.

6.1.3 – Aplicar as penalidades cabíveis, nas situações previstas no edital.

6.1.4 – Rejeitar o item entregue em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.

6.1.5 – Efetuar o pagamento dentro das condições estabelecidas no edital;

6.1.6 – Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução deste contrato.

6.2 – Compete à CONTRATADA:

6.2.1 – Entregar os itens de acordo com aquele **adjudicado e especificado na proposta,** devendo ser de boa qualidade, estar em perfeito estado de conservação e com prazo de validade de no mínimo 70% (setenta) por cento do prazo máximo indicado na embalagem, devidamente apropriados para uso, a contar da data do seu recebimento definitivo. Os itens deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local indicado da entrega.

 6.2.1.1 – Os Kits deverão ser entregues montadas em embalagens de plástico resistente que não sofram danos com o manuseio.

6.2.2 – A contratada ficará obrigada a atender a ordem de fornecimento efetuada no prazo máximo de **07 (sete) dias** contados do envio da requisição ou pedido de compra, não podendo exigir quantidade mínima para entrega, visando cobrir o frete.

6.2.3 – Caso a contratada não forneça os itens requisitados, no prazo máximo **07 (sete) dias úteis** contados do envio da requisição/pedido de compra a Administração convocará a Classificada em segundo lugar para efetuar o fornecimento, e assim sucessivamente quanto às demais Classificadas, aplicadas aos faltosos às penalidades cabíveis.

6.2.4 – O pedido dos itens será parcial, podendo ser efetuados diariamente ou conforme necessidade da Secretaria, feita mediante pedido de compra/requisição dentro do prazo legal.

6.2.5 – Em caso de recusa ou desconformidade de algum item do objeto do presente Contrato, a Contratada deverá substituir o mesmo, no prazo máximo de 02 (dois) dias, sem qualquer ônus para administração, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

6.2.6 – Entregar os itens conforme endereço informado pelo requisitante, em dias úteis das 07h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min.

6.2.7 – Todas as despesas relativas à entrega do item e respectivas adaptações, bem como taxas, diferenças de ICMS, encargos de qualquer natureza e quaisquer custos incidentes correrão por conta exclusiva da Contratada.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

7.1 – Os recursos financeiros para pagamento das despesas de que trata o presente contrato, correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

XXXXX XXXXXX XXXXX XXXXX XXXXXXXX.

CLÁUSULA OITAVA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

8.1 - Em conformidade com o art. 124, da Lei 14.133/21, caso sejam necessárias alterações no presente contrato, as mesmas serão objeto de estudo mútuo entre as partes, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES E MULTAS CONTRATUAIS

9.1 – As penalidades contratuais aplicáveis são:

a. advertência verbal ou escrita.

b. multas.

c. declaração de inidoneidade e,

d. suspensão do direito de licitar e contratar de acordo com a Lei 14.133/21 e alterações posteriores.

9.2 – A advertência verbal ou escrita será aplicada independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver descumprimento de condições contratuais ou condições técnicas estabelecidas.

9.3 – As multas e as demais penalidades previstas são as seguintes:

a. 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor contratual, por dia de atraso na execução dos serviços;

b. Multa de 0,5 % (cinco décimos por cento) sobre o valor contratual, por infração a quaisquer das cláusulas do contrato e itens deste Edital e pela recusa da assinatura do contrato.

c. 2% (dois por cento) do valor contratual, na hipótese de rescisão do Contrato nos casos previstos em lei, por culpa da CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal incidente e da obrigação de ressarcir das perdas e danos que der causa;

d. suspensão temporária de participar em licitações e impedimentos de contratar com a Prefeitura Municipal de Bonito/MS, por prazo não superior a dois anos;

e. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação do infrator, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

f. perda da garantia contratual, quando for o caso.

9.4 – De qualquer sanção imposta, a CONTRATADA poderá, no prazo máximo de cinco dias, contados da intimação do ato, oferecer recurso ao CONTRATANTE, devidamente fundamentado.

9.5 – As multas previstas no item anterior são independentes e serão aplicadas cumulativamente.

9.6 – A multa definida na alínea “a”, “c”, será descontada de imediato dos pagamentos das parcelas devidas e a multa prevista na alínea “b” do mesmo item será descontada por ocasião do último pagamento.

9.7 – A CONTRATADA não incorrerá na multa prevista na alínea “c” acima referida, na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, ou de responsabilidade do CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA HIPÓTESE DE RESCISÃO DO CONTRATO:

10.1 – São motivos ensejadores da rescisão contratual, sem prejuízo dos demais motivos previstos em lei e neste instrumento:

10.1.1 – O descumprimento de cláusulas contratuais ou das especificações que norteiam a execução do objeto do contrato;

10.1.2 – O desatendimento às determinações necessárias à execução contratual;

10.1.3 – A prática reiterada, de atos considerados como faltosos, os quais devem ser devidamente anotados, art. 137 da lei 14.133/21;

10.1.4 – A dissolução da sociedade, a modificação da modalidade ou da estrutura da empresa desde que isso venha a inviabilizar a execução contratual;

10.1.5 – Razões de interesse público, devidamente justificados;

10.1.6 A subcontratação parcial ou total, cessão ou transferência da execução do objeto do contrato.

10.1.7 – A rescisão poderá ocorrer também por ato unilateral, nos casos elencados no art.137, da lei 14.133/21;

10.1.8 – As partes poderão, observada a conveniência segundo os objetivos da administração promover a rescisão amigável do contrato, através do próprio termo de destrato;

10.1.9 – Fica acordado entre as partes que se a rescisão contratual ocorrer por interesse da CONTRATANTE fica está obrigada a comunicar por escrito com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1 – O CONTRATANTE poderá considerar rescindido este Contrato, de pleno direito, independentemente de qualquer notificação ou aviso prévio, judicial ou extrajudicial, se:

a) a CONTRATADA que não entregar os materiais no prazo estipulado do Termo de Referência contados da data do recebimento da "Ordem de Fornecimento" ou interrompê-los, sem justificativa aceita pelo CONTRATANTE;

b) Contratada subcontratar a totalidade dos serviços;

c) a CONTRATADA, sem prévia autorização do CONTRATANTE, ceder para terceiros o presente Contrato, em parte que constitua elemento essencial do objeto;

d) a CONTRATADA não atender às exigências do CONTRATANTE relativamente à reparação de serviços executados com imperfeição ou ainda por imperícia;

e) as multas aplicadas a CONTRATADA atingirem, isolada ou cumulativamente, o montante correspondente a 5%(cinco por cento) do valor do Contrato;

f) a CONTRATADA deixar de cumprir qualquer cláusula, condições ou obrigações previstas neste Contrato ou dele decorrentes;

g) ocorrer qualquer um dos motivos referidos observados na Lei 14.133/2021.

11.2 – A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista na lei 14.133/2021, ocasião em que fará jus apenas à percepção dos honorários do período trabalhado.

11.3 – A rescisão deste Contrato de forma unilateral acarretará, sem prejuízos da exigibilidade de débitos anteriores da CONTRATADA, inclusive por multas impostas e demais cominações estabelecidas neste Instrumento, as seguintes consequências:

a) assunção imediata do objeto do Contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

b) execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.

c) A rescisão contratual poderá ainda ocorrer nos casos e formas previstos na lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1 – O presente Contrato será publicado na forma resumida, através de extrato, em veículo de divulgação Oficial do Município.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO CONTRATO E AOS CASOS OMISSOS**

13.1 – Aplica-se a Lei n.º 14.133/21 e o Código Civil Brasileiro ao presente contrato e em especial aos seus casos omissos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA FISCALIZAÇÃO

14.1 – A fiscalização do presente contrato será realizada pelo Município de Bonito/MS através da Secretaria de Assistência Social;

14.2 – A fiscalização realizada pelo Município não exclui responsabilidade da detentora da ata pela perfeita execução do empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto contratado, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

15.1 – O presente contrato obedecerá à Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, aplicando-se as sanções nela prevista, por qualquer descumprimento com as obrigações assumidas em decorrência do presente instrumento.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO**

16.1 – Fica eleito o foro da Comarca de Bonito, Estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir todas as questões oriundas do presente Contrato, sendo este competente para a propositura de qualquer medida judicial decorrente deste instrumento contratual, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, assim, por estarem justas e convencionadas, as partes assinam o presente Contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

Bonito/MS, .....de .............. de 2025**.**

**....................................................,**

*Prefeito Municipal.*

 **....................,**

*Contratada*

**...........................................,**

*Procurador Jurídico - OAB/--.*

Testemunhas:

**1ª)............................... 2º)................................**

PUBLICADO NO SITE

da Prefeitura, conforme Art.91

da Lei Orgânica Municipal.

Em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° xx/2025**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° xx/2025**

**PREGÃO ELETRÔNICO N° xx/2025 - Registro de Preços**

**Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR ITEM**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Aos xxx dias do mês de xxx de 2023, na sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE BONITO/MS**, situada na Rua Cel. Pilad Rebuá n° 1.780, CEP 79.290-000, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, JOSMAIL RODRIGUES, brasileiro, casado, empresário, portador do RG nº. 966.350 SSP/MS e CPF/MF nº. 078.627.328-39, residente e domiciliado na Rua Coronel Pilad Rebuá, nº. 1175, Centro, Bonito/MS; e do outro lado as empresas a seguir descritas e qualificadas **(dados das empresas),**

considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº xxx/2025, processo administrativo n.º xxx/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 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 229/2029, no Decreto Municipal nº 15/2024, aplicando, no que couber, subsidiariamente o Decreto Federal nº 11.462/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 – O objetivo da presente Ata é o registro dos preços mais vantajosos para a Administração Pública, para aquisição futura de **xxxxxxxxxxxx (DESCREVER TODOS OS ITENS),** em atendimento da(s) Secretaria(s) Municipal(is) de **xxxxxxxxx**, com fornecimento parcelado de acordo com as solicitações oriunda da Coordenadoria de Licitações e Contratos.

 **CLÁUSULA SEGUNDA- DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1 – Conforme proposta final da empresa adjudicatária do certame, o valor para o fornecimento do objeto da presente ata de registro de preços ocorrerá conforme o valor unitário abaixo discriminado, com validade pelo prazo de um ano:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Especificação** | **Und** | **Qtde** | **Valor Unitário** | **Marca** | **Valor Total** |
| 1 | Xxxxxxxxxxx | Und | xxx |  |  |  |

2.2 – No preço registrado estão incluídas todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre eles, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução dos serviços.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO PAGAMENTO**

3.1 – Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias da emissão da Nota Fiscal, devidamente atestada em seu verso o recebimento dos produtos em quantidade e qualidade conforme Autorização de Fornecimento e especificações do Edital.

3.2 – A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do Empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pela Prefeitura Municipal de Bonito/MS.

3.3 – Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

3.4 – As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.

3.5 – O CNPJ da detentora da Ata constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

3.6 – Nenhum pagamento será efetuado a detentora da Ata enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

**CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA E DOS PRAZOS DE FORNECIMENTO**

4.1 – 0 prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do Diário Oficial do Município - Eletrônico, será de 01 (um) ano prorrogável por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos nos termos do Art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2 – Os produtos deverão ser entregues conforme as necessidades das Secretarias.

4.3 – Reserva-se a Prefeitura Municipal de Bonito/MS o direito de não aceitar o produto cuja qualidade seja comprovadamente baixa ou que não estejam adequadas as especificações solicitadas.

4.4 – Os produtos deverão obedecer ao prazo de entrega estipulado no cronograma o qual deverá constar a quantidade e data de entrega, onde a fornecedora deverá entregar a mercadoria solicitada no prazo máximo de 7 (sete) dias após o recebimento da Ordem de Compra.

4.5 – Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

4.6 – Os itens deverão ser entregues conforme endereço informado pelo requisitante, em dias úteis das 07h00min às 11h00min das 13h00min às 17h00min.

4.7 – No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões deste termo de referência, o fornecedor deverá providenciar a substituição da(s) mercadorias(s), no prazo máximo de 05 (cinco) dias estipulado para o fornecimento, contados do recebimento da notificação, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis

**CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES**

**5.1** – **Da Prefeitura Municipal de Bonito/MS**:

5.1.1 – Garantir a detentora do Registro de Preços, durante toda a vigência desta ata, desde que em igualdade de condições, a preferência no serviço, sempre que os forem compatíveis com os preços de mercado, constatados mediante prévia e ampla pesquisa.

5.1.1 – Negociar com a detentora de Registro de Preços, sempre os preços de mercados resultantes da pesquisa de preços estiverem menores que os registrados.

5.1.2– Acompanhar e fiscalizar, através de servidor designado pela Administração, o cumprimento dos termos da ata de registro de preços devidamente assinada, anotado em registro próprio as falhas detectadas e comunicado as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da licitante vencedora;

5.1.3 – Efetuar o pagamento à licitante vencedora, forma e prazos estabelecidos neste edital e na ata de Registro de Preços a ser firmada entre as partes, procedendo-se a retenção dos tributos devidos, consoante a Legislação vigente;

5.1.4 – Zelar para que sejam cumpridas as obrigações assumidas pela licitante vencedora, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.5 – Aplicar à detentora da Ata penalidades, quando for o caso;

5.1.6 – Prestar à detentora da Ata toda e qualquer informação, por estas solicitadas, necessárias à perfeita execução da nota de empenho;

5.1.7 – Notificar, por escrito, à detentora da Ata da aplicação de qualquer sanção.

**5.2** – **Da Detentora da Ata:**

5.2.1 – Sempre que notificada, o Município efetivará a contratação, após pesquisa de mercado, a licitante vencedora deverá comparecer nos 5 (cinco) dias úteis seguintes a notificação, para assinar o contrato e retirar a Nota de Empenho e respectivas Ordem de Fornecimento, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste certame. Recebida a requisição, a empresa vencedora do certame obriga-se a;

5.2.2 – Atender a ordem de Fornecimento do Município.

5.2.3 – Fornecer os itens objeto desta ata solicitada pelo Município, sem que com isso haja qualquer custo adicional.

5.2.4 – Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital;

5.2.5 – Assumir a responsabilidade por todos os encargos e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, uma vez que os empregados não manterão nenhum vínculo com o Município;

5.2.6 – Responsabilizar-se pelos danos que causar ao Município ou terceiros, por culpa ou dolo, não servindo com excludente ou redutor dessa responsabilidade o fato de haver acompanhamento e fiscalização por parte do Município;

5.2.7 – Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

5.2.8 – Fornecer todos os dados necessários à fiscalização e controle de cumprimento do objeto contratado, sempre que solicitado pelo Município de Bonito/MS.

5.2.9 – O Município de Bonito/MS reserva-se o direito de rejeitar qualquer produto que não atenda as exigências, cabendo à empresa a reposição, sendo que a rejeição não poderá ser alegada como justificativa para atraso na execução do fornecimento.

5.2.10 – Todas as despesas concernentes ao objeto desta ata serão a expensas da licitante vencedora.

**CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

6.1 – O contrato de aquisição decorrente da presente Ata de Registro de Preços será formalizado pela retirada da nota de empenho pela detentora.

6.2 – A detentora da presente Ata de Registro de Preços será obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrentes estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3 – Toda aquisição deverá ser efetuada mediante solicitação da unidade requisitante.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

 7.1 –O presente processo trata-se de uma ata de registro de preços, não havendo a necessidade de informar nem vincular a dotação orçamentária de imediato. A cada novo pedido de compra, a secretaria solicitante irá verificar a disponibilidade financeira e informar antes do pedido a dotação orçamentária para a referida compra.

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício de acordo com os participantes da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

**CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES**

8.1 – Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133, de 2021, o licitante/adjudicatário que:

**I.** dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

**III.** dar causa à inexecução total do contrato;

**IV.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**V.** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

**VII.** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

**VIII.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

**IX.** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**X.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**XI.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**XII.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa;

III. impedimento de licitar e contratar;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.2.1 A sanção prevista no inciso I deste será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 8.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

8.2.2 O atraso injustificado ou retardamento na entrega do objeto deste certame sujeitará a contratada, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento) do valor, tem como base o valor total da solicitação/ordem de fornecimento.

8.2.3 Após 21º (vigésimo primeiro) dia de atraso na entrega do objeto será considerado inexecução, total quando for a primeira entrega ou parcial a partir da segunda entrega.

8.2.4 Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 8.1, será aplicada multa de 10% sobre o valor de referência do item/lote.

8.2.5 Nos casos de cometimento das infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 8.1, será aplicada multa de 15% sobre o valor de referência do item/lote.

8.2.6 Será aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do item 8.1.

8.2.7 Será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar na hipótese de cometimento das infrações previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do item 8.1.

8.2.8 A multa prevista neste item será descontada dos créditos que a contratada possuir com o município de Bonito/MS, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

8.2.9 Em caso de reincidência, a multa poderá ser aplicada em dobro, respeitando o limite máximo de 30% (trinta por cento).

8.2.10 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 8.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II mesmo item.

8.2.11 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando for o caso, ou será cobrada judicialmente.

8.2.12 A aplicação das sanções previstas neste Edital artigo não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

8.2.13 As sanções serão processadas de acordo com a Lei 14.133/2021.

**CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

9.1 Os preços registrados serão fixos e irreajustáveis durante a vigência da Ata de Registro de Preços; exceto por motivos justificados.

9.1.1 Considera-se Preço registrado aquele atribuído aos materiais, incluindo todas as despesas e custos até a entrega no local indicado, tais como: tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), transporte, embalagens, seguros, mão de obra e qualquer despesa, acessória e/ou complementar e outras não especificadas neste Edital, mas que incidam no cumprimento das obrigações assumidas pela empresa detentora da ata na execução da mesma.

9.2 O preço poderá variar para cima ou para baixo tendo como base o desequilíbrio econômico-financeiro, caso seja aceito pela administração.

9.3 O Órgão Gerenciador poderá revisar os preços praticados nesta Ata, a qualquer tempo.

9.4 O Órgão Gerenciador deverá decidir sobre a revisão dos preços ou cancelamento do preço registrado no prazo máximo de dez dias úteis, salvo motivo de força maior devidamente justificado no processo.

9.5 No caso de reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro do preço inicialmente estabelecido, o Órgão Gerenciador, se julgar conveniente, poderá optar pelo cancelamento do preço, liberando os fornecedores do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades ou determinar a negociação.

9.6 Na ocorrência do preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, O Órgão Gerenciador notificará o fornecedor com o primeiro MENOR PREÇO registrado para o item visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao do mercado, mantendo o mesmo objeto cotado, qualidade e especificações.

9.7 Dando-se por infrutífera a negociação de redução dos preços, o Órgão Gerenciador desonerará o fornecedor em relação ao item e cancelará o seu registro, sem prejuízos das penalidades cabíveis.

9.8 Simultaneamente procederá a convocação dos demais fornecedores, respeitada a ordem de classificação visando estabelecer igual oportunidade de negociação.

9.9 A revisão será precedida de pesquisa prévia no mercado fornecedor, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis para levantamento das condições de mercado, envolvendo todos os elementos para fins de graduar a justa remuneração do serviço ou fornecimento e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido;

9.10 Preliminarmente o Órgão Gerenciador convocará todos os fornecedores no sentido de estabelecer negociação visando a manutenção dos preços originariamente registrados, dando-se preferência ao fornecedor de primeiro MENOR PREÇO e, sucessivamente, aos demais classificados, respeitada a ordem de classificação.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

10.1 A ata poderá ser rescindida de pleno direito, nas hipóteses a seguir relacionadas.

**10.1.1 A rescisão pela Administração poderá ocorrer quando:**

**a.** A detentora não cumprir as obrigações constantes da ata;

**b.** A detentora não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa;

**c.** A detentora der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do registro de preços;

**d.** Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços.

**e.** Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado e a detentora não aceitar a redução;

**f.** Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas pela administração;

**g.** Sempre que ficar constatada que a prestadora perdeu qualquer das condições de habilitação e/ou qualificações exigidas na licitação.

10.2 A comunicação de rescisão será feita por e-mail ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial dos Municípios por 1 (uma) vez, considerando-se cancelado o registro de preço a partir da última publicação.

10.3 A rescisão pela detentora poderá ocorrer quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilidade de cumprir as exigências da ata.

10.3.1 A solicitação da detentora para cancelamento do preço registro deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas cabíveis, caso não sejam aceitas as razões do pedido.

10.3.2 Administração, a seu critério, poderá convocar, pela ordem, as demais licitantes classificadas, nos termos do disposto neste edital para mediante a sua concordância assumirem o fornecimento do objeto da ata.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E DA ADESÃO POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE**

11.1 Os fornecimentos decorrentes da presente Ata de Registro de Preços serão autorizados, caso a caso, pelo ordenador de despesa correspondente ou por quem aquele delegar competência para fazê-lo, mediante prévia e obrigatória pesquisa de mercado, onde se verifique o preço registrado em ata encontra-se compatível com o de mercado.

11.2 Os fornecimentos decorrentes desta ata serão formalizados através da emissão da Nota de Empenho e respectiva Ordem Fornecimento. Caso a unidade necessite de regulamentação não prevista neste instrumento, desde que as normas contratuais não colidam com as cláusulas desta ata.

11.3 Em caso de celebração de contratos, a licitante estará obrigada a fornecer quantitativos superiores àqueles registrados, em função do direito de acréscimo de até 25% (vinte e cinco por cento) conforme lei 14.133/2021.

* 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:
		1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
		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. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
	2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
		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. 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.
	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.
	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.
	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.
	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.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS COMUNICAÇÕES**

12.1 As comunicações entre as partes, relacionadas com o acompanhamento e controle da presente Ata, serão feitas sempre por escrito.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - VINCULAÇÃO AO EDITAL**

13.1 Farão parte da presente ata, além de suas expressas cláusulas, independentemente de transcrição no corpo do presente, as instruções contidas no Edital de Pregão Eletrônico nº.xxx/**2025**, bem como os documentos a ele referentes, além da proposta apresentada pela PROMITENTE FORNECEDORA, no certame licitatório.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

14.1 Integram esta Ata, o edital da PREGÃO ELETRONICO nº xx/2025 a proposta da empresa ......................................... classificada em 1º lugar no certame supranumerado.

14.2 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21 que não colidir com a primeira e as demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

**15 – CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO**

15.1–Fica eleito o foro da Comarca de Bonito, Estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir todas as questões oriundas do presente Contrato, sendo este competente para a propositura de qualquer medida judicial decorrente deste instrumento contratual, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento na presença das testemunhas abaixo.

Bonito, ........ de ............................. de 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**XXXXXXXXXXXX** DETENTORA(S) DA ATA

Prefeito Municipal

**Testemunhas**:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome: Nome:

CPF. nº CPF. nº

**ANEXO IV – DECLARAÇÃO UNIFICADA DE HABILITAÇÃO**

*(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)*

# Ao(a) Agente de Contratação e equipe de apoio

**PREGÃO ELETRÔNICO N° ................../2025**

Pelo presente instrumento, a empresa ..........................................., CNPJ nº ........................., com sede na ......................................................................, através de seu representante legal infra-assinado, que:

1. **Declaramos, para os devidos fins** que a Empresa atende todas as condições de habilitação, **conhece, aceita e se submete a todas às condições estabelecidas no Edital e seus anexos**, ressalvando-se o direito recursal, bem como, às disposições técnicas e oficiais, tendo recebido todos os documentos e informações necessárias para o cumprimento integral e pleno das obrigações assumidas, relativas à licitação e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm%22%20%5Cl%20%22art63)).
2. Declaramos, para todos os fins que **não possui em seu quadro permanente de pessoal, empregados menores de 18(dezoito) anos, em trabalho noturno**, perigoso ou insalubre, ou ainda, de 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, art. 7°, da Constituição Federal de 1988, relativo à proibição do trabalho do menor. *(Lei Federal nº9.854/1999).*
3. Declaramos, para todos os fins que 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](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm);
4. Declaramos **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.
5. Declaramos **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.**
6. Declaramos, para fins que até a presente data **inexistem fatos impeditivos** quanto à nossa participação em licitações ou contratações com a Administração Pública Federal, estadual ou Municipal.
7. Declaramos, para todos os fins que a empresa **não foi declarada inidônea por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo**, estando apta a contratar com o poder público.
8. Declaramos, para todos os fins que **não possuímos em nosso quadro societário e de empregados, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação**.
9. **Compromete - se**, formalmente, para **satisfazer a execução do objeto licitado**, de acordo com os prazos, planejamentos e especificações que fazem parte integrante e complementar do Edital, pelo preço e condições constantes da proposta ofertada, **assim como disponibilidade técnico-operacional suficiente e satisfatória**, afim de assegurar à Administração o fiel cumprimento das obrigações a serem assumidas, caso venha a ser vencedora no presente certame, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente, caso fortuito ou força maior, sujeitando-se às penalidades cabíveis, na forma da Lei.
10. Declaramos, para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente dos procedimentos licitatórios, instaurados por esse Município, que o (a) responsável legal da empresa é o (a) Sr.º (a) ............................................................, Portador(a) do RG sob o nº ..........................., e CPF sob o nº ........................................., cuja função/cargo é ....................................(sócio / administrador / procurador / diretor / etc.), **responsável pela assinatura do Contrato / Ata de Registro de Preço**.
11. Declaramos, para os devidos fins que em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo licitatório, bem como em caso de eventual contratação, **concordo que o Contrato / Ata de Registro de Preço** seja encaminhado para o seguinte endereço:

**E-mail:**

**Telefone:** (DDD) ...........-.............

1. Caso altere o citado e-mail ou telefone comprometo-me em protocolizar pedido de alteração junto ao Departamento de Licitações e Contratos desse Município, sob pena de ser considerado como intimado nos dados anteriormente fornecidos.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e número da identidade do declarante

(representante legal da empresa)

CARIMBO CNPJ

**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

*(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)*

A Empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, expedida pela SSP/\_\_\_ e do CPF n. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA para os fins dispostos no Edital de Pregão Eletrônico n. \_\_\_\_\_\_\_\_, sob as sanções administrativas cabíveis e sob penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA INDIVIDUAL, conforme artigo 68 da Lei Complementar nº. 123 e alterações, de 14/12/2006 e resolução CGSN nº. 58, de 27 de abril de 2009;

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I, art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006 e posteriores alterações

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II, art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006 e posteriores alterações

DECLARA, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei complementar n. 123/2006 e alterações e posteriores alterações.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e número da identidade do declarante

(representante legal da empresa)

CARIMBO CNPJ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e número da identidade do declarante

(Contador ou Técnico Contábil)

Carimbo CRC

**OBS.: A declaração acima deverá ser assinalada com um “X”, ratificando a condição jurídica da empresa licitante.**

1. No caso de impedimento da realização do Certame Licitatório naquela data, o mesmo deverá ocorrer no primeiro dia útil posterior ao fato que ensejou o impedimento da realização do Certame Licitatório, no mesmo horário. [↑](#footnote-ref-1)