

EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2026
REGISTRO DE PREÇOS 07/2026
Processo nº 32/2026
UASG 989979

O **MUNICÍPIO DE BOM SUCESSO DO SUL**, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ sob n.º 80.874.100/0001-86, através do Departamento de Administração e Planejamento, sediado à Rua Candido Merlo nº 290 – centro – Bom Sucesso do Sul Paraná, por intermédio do Excelentíssimo Prefeito Municipal, Sr. Maico Diogo Faversani e esta Pregoeira, designada, na qualidade de Pregoeira/Agente de Contratação, pela Portaria nº090, de 2026, tornam pública, para conhecimento das empresas interessadas, na forma da **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, e, no que couber, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, Decreto Municipal nº 3.283 de 28 de março de 2023, e, tendo em vista o que consta do **Processo nº 32/2026**, a abertura de licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM** destinada à atender à solicitação de todos os Departamentos objetivando Registro de para aquisição **eventuais aquisições de merenda escolar para as escolas municipais a ser utilizado conforme necessidade do município**, conforme quantidades, especificações e condições descritas no Termo de Referência constante do Anexo I deste Edital.

Na data, horário e endereço eletrônico abaixo indicados, far-se-á a abertura da Sessão Pública de Pregão Eletrônico, por meio de Sistema Eletrônico Compras.gov.br.

DATA: 01/04/2026

HORÁRIO DE BRASÍLIA: 09h00

SÍTIO ELETRÔNICO OFICIAL: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

OBSERVAÇÃO: Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será remarcada automaticamente e terá início somente após comunicação via sistema aos participantes no sítio eletrônico oficial <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

CAPÍTULO I - DO OBJETO

1.1 OBJETO: Constitui objeto deste Pregão o Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos.

1.1.1 Em caso de discordância existente entre as especificações do objeto descritas no CATMAT e as constantes deste edital, prevalecerão as últimas.

CAPÍTULO II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E CREDENCIAMENTO

2.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), por meio do sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

2.1.1 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia (SEGES), onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento, bem como receber as instruções detalhadas de sua correta utilização.

2.1.2 O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva da licitante, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Bom Sucesso do Sul, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.2 Somente poderão apresentar proposta as empresas legalmente estabelecidas, especializadas no ramo e que satisfaçam às condições deste edital e seus anexos.

2.3 Não poderão participar da presente licitação, direta ou indiretamente, isoladamente ou em consórcio, empresas ou sociedades cooperativas que, por qualquer motivo:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta federal, estadual, municipal ou distrital, tendo por fundamento o art. 156, IV, da Lei nº 14.133/2021;

2.3.2 estejam impedidas de licitar e contratar com o Município Bom Sucesso do Sul, nos termos do do art. 156, III, da Lei nº 14.133/2021;

2.3.3 tenham sido punidas com a suspensão do direito de licitar ou contratar com o Município Bom Sucesso do Sul, nos termos da Lei 14.133/21.

2.3.4 estejam elencadas no art. 14 da Lei nº 14.133/2021;

2.3.5 encontrem-se em processo de dissolução ou liquidação.

2.3.6 constituam sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

2.3.7 em razão da prática de ato de improbidade administrativa, o sócio majoritário esteja proibido de contratar com o poder público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;

2.4 **A fim de verificar as condições de participação previstas neste Capítulo, a pregoeira realizará consulta nas seguintes bases de dados:**

2.4.1 **SICAF** a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda o art. 14, IV, da Lei nº 14.133/2021;

2.4.2 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), no endereço eletrônico **www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php**;

2.4.3 Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), no endereço eletrônico **<http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes>**;

2.4.4 Consulta ao Sistema Inabilitados e Inidôneos, mantido pelo Tribunal de Contas da União (TCU), no endereço: **<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>**.

2.5 Constatada a ocorrência objetiva de uma das hipóteses de impedimento de participação previstas neste Capítulo, a pregoeira relatará o fato em campo próprio do sistema e concederá à respectiva licitante a oportunidade de manifestação acerca da matéria e, eventualmente, a comprovação do afastamento dos efeitos da causa impeditiva de participação no certame.

2.6 As sociedades cooperativas poderão participar deste certame desde que satisfaçam os requisitos estipulados pelo art. 16 da Lei nº 14.133/2021.

2.7 É vedada a participação de consórcio de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição.

CAPÍTULO III – DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA

3.1 A licitante deverá cadastrar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

3.2 A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico o preço unitário de cada item, observados o quantitativo e a unidade de fornecimento do objeto a ser contratado, conforme o Termo de Referência (Anexo I).

3.2.1 Os valores deverão ser expressos em algarismo arábico, na moeda Real, considerados até os centavos, compreendendo todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto deste edital, em especial o frete, tributos e encargos sociais.

3.2.2 Não será aceito quantitativo inferior ao total previsto para registro.

3.3 Para o adequado cadastramento da proposta, a licitante deverá consignar, nos campos próprios, as informações exigidas pelo sistema, observando, para tanto, as especificações do objeto constantes deste Edital.

3.4 O campo 'Descrição Detalhada do Objeto Ofertado' será destinado às informações complementares da proposta, observando-se os seguintes prazos e condições:

3.4.1 Prazo de entrega dos produtos será conforme descrito no Termo de Referência, contados do recebimento da nota de empenho acompanhada da ordem de fornecimento.

3.4.2 Prazo de garantia de, no mínimo, 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo do objeto.

3.4.2.1 Desde que seja de interesse do contratante, poderá ser aceita a entrega de itens com prazo de validade, na data de entrega, inferior ao citado no subitem 3.4.2. É imprescindível que esses produtos sejam acompanhados de carta de segurança (carta-garantia), na qual o fornecedor se compromete a substituir a quantidade do item que não for consumida até a data de sua expiração pela mesma quantidade de um novo lote.

3.5 A omissão dos prazos e condições fixados no subitem anterior implica a aceitação, por parte da licitante proponente, daqueles indicados neste edital.

3.6 Não serão classificadas as propostas em desconformidade com este edital.

3.7 A licitante deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as declarações:

3.7.1 de condições de participação:

- a) sobre ciência do edital;
- b) sobre inclusão de custos para atender obrigações trabalhistas.

3.7.2 para fins de habilitação:

- a) sobre atendimento aos requisitos de habilitação;
- b) sobre inexistência de impedimento à habilitação
- c) sobre cumprimento das reservas de cargos previstas em lei e em outras normas específicas;
- d) sobre conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- e) sobre ausência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos.

3.7.3 de cumprimento da legislação trabalhista:

- a) sobre inexistência de tratamento desumano ou degradante;

- b) sobre cumprimento às exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

3.8 A licitante que se enquadre na definição de microempresa ou empresa de pequeno porte e queira se valer dos direitos de preferência previstos na Lei Complementar nº 123/2006, deverá declarar sua condição em campo próprio do sistema.

3.9 Uma vez certificada após o devido processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, a declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste edital, sem prejuízo de outras previstas em lei.

3.10 Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta cadastrada.

3.11 As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias corridos** contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

3.11.1 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

3.12 A apresentação da proposta implica a aceitação plena e total das condições deste edital e seus anexos.

CAPÍTULO IV – DA SESSÃO PÚBLICA

4.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pela pregoeira, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste edital, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

4.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre a pregoeira e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (“chat”).

4.2.1 Diante da indisponibilidade momentânea do campo próprio do sistema eletrônico, a licitante deverá formalizar o apontamento, de imediato e exclusivamente, pelo e-mail pregoeiro_bss@hotmail.com e ou licitacoes@bssul.pr.gov.br sob pena de preclusão da oportunidade de alegação da matéria, devendo a pregoeira registrar o fato no “chat” e relatar o teor das comunicações.

4.3 Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios em razão de sua própria desconexão ou diante de inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema.

4.4 Se ocorrer a desconexão da pregoeira no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

4.5 No caso de a desconexão da pregoeira persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação expressa aos participantes no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

4.6 A pregoeira poderá suspender a sessão pública do certame, justificando, no “chat”, os motivos da suspensão e informando a data e o horário previstos para a reabertura da sessão.

CAPÍTULO V – DO INÍCIO DA DISPUTA E DA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

5.1 A fase de lances deste Pregão será processada pelo modo de disputa “aberto”, conforme procedimento estabelecido no art. 24 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

5.2 A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, ressalvado o disposto no item 5.3.

5.3 Durante a etapa de envio de lances, tendo por fundamento o disposto nos arts. 5º, 9º e 11 da Lei nº 14.133/2021, a pregoeira poderá desclassificar a proposta que possa comprometer a regularidade do certame, a dinâmica da disputa e/ou causar prejuízo à competitividade do processo licitatório, assim compreendidos:

5.3.1 proposta que apresente objeto em manifesta desconformidade com as características especificadas no edital ou que apresente elemento que possibilite a pronta identificação da licitante;

5.3.2 proposta com preços manifestamente inconsistentes ou com presunção absoluta de inexequibilidade;

5.4 Serão considerados preços manifestamente inconsistentes quando ofertado valores ou percentuais simbólicos ou irrisórios, claramente incompatíveis com os praticados pelo mercado.

5.5 Mediante despacho fundamentado registrado no sistema e acessível a todos, a pregoeira apresentará as razões para a prévia desclassificação da proposta, esclarecendo os motivos que ensejaram a decisão em vista do disposto no item 5.3.

CAPÍTULO VI – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e do valor consignados no registro de cada lance.

6.2 A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

6.3 Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

6.4 Havendo empate entre as ofertas, o sistema aplicará, sucessivamente, o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e, após, se for o caso, os critérios de desempate previstos no art. 60 da Lei nº 14.133/2021.

6.4.1 Empatadas as propostas iniciais e não havendo o envio de lances após o início da fase competitiva, aplica-se o disposto no subitem anterior.

6.4.2 Persistindo o empate após a aplicação dos critérios referidos nos subitens anteriores, o desempate ocorrerá por meio de sorteio eletrônico a ser realizado pela pregoeira.

6.4.3 Não será aplicado o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 na hipótese estabelecida no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

6.5 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

6.5.1 A 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.

6.6 Durante a “etapa aberta” da fase de lances, a pregoeira poderá excluir o lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

6.6.1 A possibilidade de exclusão de lance inexequível por parte da pregoeira não desonera a licitante da responsabilidade pelo registro da oferta, ainda que haja erro manifesto.

6.7 Para a formulação dos lances, a licitante deverá observar o intervalo mínimo de **R\$ 0,10 (dez centavo de real)**.

6.8 O lance deverá ser ofertado por valor do item, sendo consagrado vencedor a licitante cujo valor for menor.

6.9 Os Itens foram distribuídos conforme Lei complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, art. 48.

Desta forma, aplica-se a este Pregão o disposto no Art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº. 147/2014, que estabelece a prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas LOCAL ou REGIONALMENTE, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido. Este benefício não impede a participação de empresas de outras localidades.

A prioridade de contratação supracitada será aplicada prioritariamente às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte sediadas em âmbito local e, posteriormente, às sediadas em âmbito regional, conforme determina art. 2º, §2º do Decreto Municipal nº 3.009/2022.

Para fins de aplicação do dispositivo referido no item 8.26, considera-se:

6.9.1 REGIONALMENTE: Municípios do Sudoeste do Paraná conforme definido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

6.9.2 MUNICÍPIOS: Ampere, Barracão, Bela Vista da Caroba, Boa Esperança do Iguaçu, Bom Sucesso do Sul, Bom Jesus do Sul, Capanema, Chopinzinho, Clevelândia, Coronel Domingos Soares, Coronel Vivida, Cruzeiro do Iguaçu, Dois Vizinhos, Enéas Marques, Francisco Beltrão, Flor da Serra do Sul, Honório Serpa, Itapejara do Oeste, Manfrinópolis, Mangueirinha, Mariópolis, Marmeleiro, Nova Esperança do Sudoeste, Nova Prata do Iguaçu, Palmas, Pato Branco, Pérola do Oeste, Pinhal de São Bento, Planalto, Pranchita, Realeza, Renascença, Quedas do Iguaçu, Salgado Filho, Salto do Lontra, Santa Izabel do Oeste, Santo Antônio do Sudoeste, São João, São Jorge D'Oeste, Saudade do Iguaçu, Sulina, Verê e Vitorino.

6.10 Após verificação das licitantes que possuem prioridade de contratação, a pregoeira convocará a licitante LOCAL/REGIONAL caso o mesmo esteja no limite dos 10% do preço válido de uma empresa NÃO LOCAL/REGIONAL. Caso a empresa LOCAL/REGIONAL CONVOCADA, for desclassificada, passa para a próximo local (se existir), caso contrário, volta o item para convocação do PRIMEIRO COLOCADO NÃO LOCAL/REGIONAL.

6.11 Após a negociação do preço, a pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6.12 JUSTIFICATIVA PARA A APLICAÇÃO DA MARGEM DE PREFERÊNCIA LOCAL E REGIONAL EM FAVOR DE MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP)

A adoção da margem de preferência para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente encontra-se plenamente respaldada pelo ordenamento jurídico vigente, representando medida legítima, constitucional e alinhada aos princípios da isonomia, do desenvolvimento nacional sustentável e da promoção da economia local, conforme previsto na legislação federal, estadual e municipal aplicável.

No âmbito municipal, o Decreto nº 3.009/2021 instituiu expressamente a aplicação da margem de preferência de até 10% nas licitações promovidas pelo Município, conferindo prioridade às ME e EPP locais ou regionais, desde que observada a competitividade mínima de três fornecedores sediados na região. A norma municipal está em perfeita consonância com a Lei Complementar nº 123/2006, especialmente em seu art. 48, § 3º, que dispõe:

“Art. 48. § 3º Os benefícios referidos no caput deste artigo poderão, justificadamente, estabelecer prioridade de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido.”

Além disso, a Lei Federal nº 14.133/2021, nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, reforça a possibilidade de adoção de critérios que promovam o desenvolvimento local e regional, como forma de fomentar políticas públicas de geração de emprego, inclusão econômica e valorização da economia territorial. O art. 60 da referida lei, embora trate do desempate de propostas, reforça esse compromisso com o desenvolvimento sustentável ao prever: “Art. 60. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem: (...) III – desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho e desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.”

Tanto a doutrina quanto a jurisprudência dos tribunais de contas reconhecem a legalidade e constitucionalidade da adoção de margens de preferência para ME e EPP locais e regionais, desde que observadas as balizas legais, especialmente a existência de competição mínima e a fixação de percentuais razoáveis, como ocorre no presente caso. Juristas de renome, como Jorge Ulisses Jacoby Fernandes e Marçal Justen Filho, já se manifestaram favoravelmente à utilização desse instrumento como política pública legítima de fomento ao desenvolvimento regional e à inclusão produtiva.

Ao fazer remissão ao Decreto Municipal nº 3.009/2021, delimita corretamente o conceito de “âmbito regional”, incluindo os municípios integrantes da região Sudoeste do Paraná, ampliando a competitividade sem afastar o propósito legal da medida: beneficiar fornecedores locais, sem comprometer a eficiência e a economicidade da contratação pública.

Assim, verifica-se que a aplicação da margem de preferência encontra-se juridicamente amparada, em conformidade com os dispositivos legais supramencionados, atendendo ao interesse público e promovendo o fortalecimento das micro e pequenas empresas sediadas no território local e regional.

A priorização de empresas locais e regionais, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, tem por objetivo:

- fomentar a geração de empregos, renda e arrecadação de tributos no próprio município ou região;

- reduzir custos logísticos e operacionais, uma vez que fornecedores locais/regionais tendem a apresentar maior agilidade na entrega de bens e serviços, favorecendo a eficiência da execução contratual;

- incentivar a formalização e a capacitação das empresas locais, promovendo competitividade e sustentabilidade econômica;

- promover a recirculação da riqueza produzida localmente, como forma de promover o desenvolvimento econômico local,

A aplicação da margem de até 10%, para benefício das empresas locais, não representa qualquer prejuízo à economicidade da contratação pública, considerando, que as empresas sediadas localmente geram empregos para as famílias do Município, geram o recolhimento de tributos e, ainda fazem circular a economia, promovendo o desenvolvimento local e regional.

Bom Sucesso do Sul dista 28,5 quilômetros de Pato Branco e 27,3 quilômetros de Francisco Beltrão, portanto, estamos localizados em fim de linha, como dizem nossos fornecedores, situação que dificulta a entrega de mercadorias e encarece os custos com a logística de entrega das mercadorias.

Tal situação acaba por encarecer o frete das mercadorias até o comércio local, motivo pelo qual, o pagamento de 10% a mais sobre os preços de empresas de fora (mercado regional), não reflete prejuízos aos cofres públicos, vez que as empresas locais acabam pagando mais caro, para que seus produtos cheguem até seus estabelecimentos.

Desta forma, a aplicação da margem de preferência, propicia ao Município, o atendimento mais ágil e próximo às suas necessidades, em razão da localização da empresa fornecedora local. Nem se fale da possibilidade de atendimento fora do horário de expediente, em feriados ou finais de semana, pela facilidade de contato com os proprietários das empresas locais.

De se relembrar a geração de efeitos econômicos positivos, como a dinamização da economia local, a manutenção de empregos e o aumento da arrecadação tributária municipal e estadual.

Do ponto de vista econômico, portanto, a aplicação da margem representa vantagem concreta e objetiva à Administração Pública, promovendo o desenvolvimento local sustentável.

CAPÍTULO VII – DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Aplicam-se à presente licitação as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei nº Complementar nº 123/2006, salvo nas hipóteses previstas no §1º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021.

7.2 Somente farão jus aos critérios de preferência estabelecidos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, as licitantes que se enquadrem nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e **do §2º do art.**

4º da Lei nº 14.133/2021, devendo declarar tal condição em campo próprio do sistema na oportunidade de cadastramento da proposta.

7.3 Havendo participação de microempresas e/ou empresas de pequeno porte na sessão de lances nos termos do subitem anterior, serão observados os critérios de preferência estabelecidos nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

7.3.1 Encerrada a fase de lances, caso a melhor oferta não tenha sido formulada por microempresa ou empresa de pequeno porte e haja proposta apresentada por alguma licitante enquadrada na condição de ME/EPP, com valor até 5% (cinco por cento) superior àquela melhor oferta, proceder-se-á da seguinte forma:

7.3.1.1 a microempresa ou empresa de pequeno porte será convocada a apresentar nova oferta que supere aquela considerada melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito de preferência, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será declarada vencedora do certame;

7.3.1.2 não sendo vencedora da fase de lances a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada na forma da alínea anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na condição de ME/EPP e cujas ofertas estejam dentro do limite fixado no caput deste subitem, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.3.2 Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem anterior, será considerada como vencedora da fase de lances a licitante que, originalmente, tenha apresentado a melhor oferta durante a disputa.

CAPÍTULO VIII – DO JULGAMENTO

8.1 O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

CAPÍTULO IX - DA NEGOCIAÇÃO

9.1 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, nos termos do art. 61 da Lei nº 14.133/2021, a pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas com a licitante mais bem classificada, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

9.1.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.1.2 Quando a primeira colocada, mesmo após a negociação, for desclassificada, a negociação poderá ser feita com as demais licitantes classificadas, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação.

CAPÍTULO X – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

10.1 A pregoeira solicitará à licitante vencedora o envio da proposta de preços formatada de acordo com o Anexo IV do edital e devidamente adequada ao último lance, por meio de campo próprio do sistema.

10.1.1 Em caso de problemas técnicos ou operacionais que inviabilizem o envio da proposta pelo sistema, será admitido o envio do respectivo arquivo para o e-mail pregoeiro_bss@hotmail.com, devendo a pregoeira, nessa hipótese, informar no “chat” a data e o horário do recebimento e disponibilizar o conteúdo para as demais licitantes interessadas.

10.1.2 O prazo para envio da proposta é de, **no máximo, 02 (duas) horas** a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pela pregoeira a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

10.1.3 Para a contagem do prazo de que trata o item anterior não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pela pregoeira.

10.1.4 A pregoeira poderá solicitar a apresentação de **folders, prospectos e outros documentos** ou materiais de divulgação que contenham informações técnicas e detalhamentos acerca dos produtos e/ou equipamentos ofertados, antes mesmo da apresentação de eventual amostra.

10.1.5 A apresentação dos materiais e documentos a que se referem os subitens 10.1.5 não desonera a licitante da obrigação de apresentar amostras que venham a ser solicitadas pelo Município.

10.1.6 Em caso de não envio da proposta no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pela pregoeira, a licitante será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

10.1.7 A proposta será desclassificada quando:

- a) conter vícios insanáveis;
- b) não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital;
- c) apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração; e
- e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

10.1.7.1 O MUNICÍPIO poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta ou exigir da licitante que ela seja demonstrada, conforme disposto na alínea “d” acima.

10.2 A pregoeira examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade com as especificações técnicas estabelecidas no edital e quanto aos preços unitários ofertados, que não poderão ser superiores aos valores estimados constantes no Termo de Referência (Anexo I).

10.2.1 A pregoeira poderá promover diligência destinada a embasar sua decisão no que tange ao julgamento da melhor proposta, admitindo a complementação de informações e a juntada posterior de documentos complementares à proposta.

10.2.2 Havendo falhas na proposta, a pregoeira deverá empreender diligências para a sua correção e/ou saneamento, de modo que a desclassificação da proposta somente será cabível se os vícios porventura existentes forem insanáveis, observando-se, para tanto, o disposto no inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133/2021.

10.2.3 Se houver indícios de inexequibilidade relativa da proposta, a pregoeira deverá assegurar à licitante a oportunidade de demonstração e comprovação da viabilidade financeira e econômica da oferta aplicando-se, no que couber, o art. 34 da Instrução Normativa 73/22 da SEGES/ME.

10.2.4 Descrição dos lotes ofertados, atendendo as exigências mínimas deste Edital, sob pena de desclassificação da proposta se considerada incompleta ou que suscite dúvida.

CAPÍTULO XI – DA HABILITAÇÃO

11.1 A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF, Nível I ao VI do Cadastro de Pessoa Jurídica, e da documentação especificada neste edital.

11.1.1 Diante da expiração de validade dos documentos registrados no SICAF referentes aos Níveis III, IV e VI, as licitantes deverão apresentar documentação complementar a fim de suprir tais exigências, observado em relação às empresas enquadradas como ME/EPP o disposto no art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

11.2 Para fins de habilitação jurídica, a pregoeira verificará a compatibilidade entre o objeto do certame e as atividades previstas como “objeto social” no ato constitutivo das licitantes, conforme natureza da pessoa jurídica.

11.3 Caso não estejam digitalmente disponíveis no SICAF, em observância ao disposto no item 3.6 deste edital, no ato do cadastramento da proposta, a licitante deverá apresentar a documentação comprobatória dos seguintes requisitos de habilitação:

11.3.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- b) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.
- c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.
- d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência.
- e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.
- f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização.
- g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.3.2 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso.
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (**RFB**) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (**PGFN**), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**).
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **justiça do trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **estadual e/ou municipal**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- f) Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante.
- g) Caso a licitante seja considerada isenta dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- h) Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante.

11.3.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Balanço patrimonial do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei ou de regulamentação da Receita Federal do Brasil em caso de escrituração contábil digital, extraído do Livro Diário, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que comprove.

a.1) que a licitante possui patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor de sua proposta; ou alternativamente.

a.2) que a licitante possui todos os seguintes índices contábeis maiores que 1 (um):

a.2.1) $\text{Liquidez Geral (LG)} = (\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante});$

a.2.2) $\text{Solvência Geral (SG)} = (\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante});$ e

a.2.3) $\text{Liquidez Corrente (LC)} = (\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante}).$

- b) Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

11.3.4 A documentação relativa à **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** consistirá em:

11.3.4.1 Atestado e/ou declaração de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente identificada, em nome da licitante, relativo ao objeto do presente edital.

11.3.4.2 Vigilância Sanitária dentro do prazo de validade expedida pelo órgão competente.

11.4– OUTROS DOCUMENTOS:

- a) **A licitante deverá preencher em campo próprio do sistema, sob pena de inabilitação, as declarações indicadas no subitem 3.7.2 deste edital.**

11.4 Os documentos exigidos neste Capítulo que não estejam contemplados no SICAF ao tempo da consulta pela Administração, deverão ser enviados por meio do sistema, quando solicitado pela pregoeira, até a conclusão da fase de habilitação.

11.4.1 O prazo para envio dos documentos de que trata o item 11.4 é de, **no mínimo, 02 (duas) horas**, a contar da convocação pelo sistema, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pela pregoeira a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

11.4.2 Para a contagem do prazo de que trata o item anterior, não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pela pregoeira.

11.4.3 Em caso de não envio dos documentos complementares no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pela pregoeira, a licitante será inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

11.5 A licitante se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos por ela encaminhados.

11.5.1 Havendo dúvida razoável quanto à autenticidade ou em razão de outro motivo devidamente justificado, a pregoeira, a qualquer momento, poderá solicitar à licitante o envio, em original ou por cópia autenticada, dos documentos remetidos nos termos do item anterior.

11.5.1.1 Os originais ou cópias autenticadas, **caso sejam solicitados**, deverão ser encaminhados à Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul, Rua Candido Merlo nº 290, Centro, CEP 85.515-000, no prazo estipulado pela pregoeira.

11.6 Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 11.4, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada da pregoeira, a apresentação de novos documentos de habilitação para:

- a) **a aferição das condições de habilitação da licitante decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;**
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- c) a apresentação de documentos de cunho declaratório emitidos unilateralmente pela licitante.

11.6.1 A apresentação de documentos complementares ou substitutivos será realizada nos termos do item 11.7 e, findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida à licitante, implicando sua inabilitação.

11.7 Caso seja necessário, para fins de confirmação, esclarecimento ou saneamento da documentação de habilitação ou, ainda, nas hipóteses admitidas no item 11.6, a pregoeira, a título de diligência, poderá solicitar à licitante o envio de documentação complementar, por meio do campo de “anexos” do sistema.

11.7.1 - Em caso de problemas técnicos ou operacionais que inviabilizem o envio pelo sistema, será admitido o envio dos respectivos documentos para o e-mail pregoeiro_bss@hotmail.com/oulicitacoes@bssul.pr.gov.br devendo a pregoeira, nessa hipótese, informar no “chat” a data e o horário do recebimento e disponibilizar o conteúdo para os demais licitantes interessados.

11.7.2 - O prazo para envio dos documentos é de, **no máximo, 02 (duas) horas a contar da convocação pelo sistema**, podendo tal prazo ser alargado motivadamente pela pregoeira a depender das circunstâncias ou, havendo justo motivo, mediante solicitação formal de prorrogação por parte da licitante.

11.7.3 - Para a contagem do prazo de que trata o item anterior não será considerado o tempo de suspensão da sessão realizada pela pregoeira.

11.7.4 - Em caso de não envio dos documentos complementares no prazo indicado ou expirada eventual prorrogação concedida pela pregoeira, a licitante será inabilitada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

11.8 Os documentos de habilitação deverão se referir à empresa licitante, salvo quando, comprovadamente, após a data de emissão dos respectivos documentos, haja superveniente alteração contratual ou transferência de acervo técnico.

11.8.1 Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

11.8.2 Os documentos relativos à habilitação técnica e econômico-financeira poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial.

11.9 Para fins de verificação das condições de habilitação, a pregoeira poderá, diretamente, realizar consulta em sítios oficiais de órgãos e entidades cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública, constituindo os documentos obtidos como meio legal de prova.

11.10 As microempresas ou empresas de pequeno porte, assim declaradas para efeito dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar toda a documentação exigida para a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

11.10.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, na forma do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006;

11.10.2 A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90 da Lei nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços, ou revogar a licitação.

11.11 O documento que não tiver prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor não será habilitante quando o intervalo entre a sua data de expedição ou revalidação e a data de abertura da presente licitação for superior a 180 (cento e oitenta) dias corridos.

11.11.1 Excetua-se o documento que, por imposição legal, tenha prazo de vigência indeterminado.

11.12 Na fase de habilitação, caso conste do SICAF a existência de “Ocorrências Impeditivas Indiretas” em relação à primeira classificada no certame, com fundamento no art. 160, da Lei nº 14.133/2021, a pregoeira deverá promover diligências para o levantamento de conjunto de indícios no sentido de analisar a configuração da tentativa de fraude ou burla aos princípios estabelecidos no art. 5º, da Lei nº 14.133/2021 ou da configuração das hipóteses previstas no art. 5º, IV, “e”, e no art. 14 da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção).

11.12.1 Constituem indícios para a configuração da tentativa de fraude ou burla a confusão societária e/ou o compartilhamento de estrutura humana e física entre as pessoas jurídicas envolvidas, em especial as seguintes características:

- a) identidade dos sócios;
- b) atuação no mesmo ramo de atividade;
- c) data de constituição da nova empresa posterior à data de aplicação da sanção de suspensão/impedimento ou declaração de inidoneidade;
- d) compartilhamento ou transferência da mesma estrutura física, técnica e/ou de recursos humanos.
- e) identidade (ou proximidade) de endereço dos estabelecimentos;
- f) identidade de telefones, e-mails e demais informações de contato.

11.12.2 Diante da presença de um conjunto convergente de indícios referidos no subitem anterior, a pregoeira registrará, no “chat”, as ocorrências levantadas, suspenderá o certame e oportunizará à licitante o exercício do contraditório e da ampla defesa, em campo próprio do sistema, no **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, devendo a licitante apresentar todos os esclarecimentos e documentação tendentes a ilidir a suspeita da prática de comportamento ilícito.

11.12.3 Constatada a tentativa de fraudar ou burlar os efeitos da sanção aplicada a outra empresa, com esteio no §1º, do art. 14 c/c art. 160 da Lei nº 14.133/2021, a pregoeira, ao estender à licitante os efeitos das sanções que acarretem a impossibilidade de licitar e contratar com a Administração:

- a) inabilitará a licitante por inaptidão jurídica para assumir obrigações com a Administração;
- b) relatará o fato à autoridade superior para a instauração de procedimento administrativo específico objetivando a apuração exauriente acerca dos fatos e a eventual responsabilização da licitante pela prática de comportamento inidôneo.

CAPÍTULO XII – DA DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

12.1 Diante da desclassificação ou inabilitação da primeira colocada, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

12.2 Constatado que a licitante detentora da melhor proposta atende às exigências habilitatórias fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

CAPÍTULO XIII – DO RECURSO

13.1 Qualquer licitante poderá, no prazo de até **10 (dez) minutos do término do julgamento** das propostas e após o ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

13.1.1 O registro da intenção de recurso deverá ser efetivado exclusivamente por meio do sistema, observando-se os procedimentos operacionais estabelecidos na plataforma Compras.gov.br.

13.1.2 Após a declaração final da vencedora do certame, a licitante que tenha registrado a intenção de recurso na forma do item 13.1 deverá apresentar, em momento único, as razões recursais, exclusivamente em campo próprio do sistema, no **prazo de 3 (três) dias úteis**.

13.1.3 Diante da apresentação das razões recursais, as demais licitantes ficam, desde logo, intimadas a **apresentar as contrarrazões, também via sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis**, que começará a correr do término do prazo para o registro das razões recursais de que trata o item 13.1.2.

13.2 Para a formulação das razões e contrarrazões recursais, havendo solicitação nesse sentido, será assegurada às licitantes interessadas, além dos documentos constantes do sistema, vista imediata dos autos do procedimento administrativo licitatório.

13.2.1 Na análise do recurso, a Administração poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, constituindo meio legal de prova, os documentos obtidos.

13.3 A pregoeira poderá reconsiderar ou não a decisão recorrida e, em caso de não reconsideração, os autos serão encaminhados ao Prefeito Municipal para julgamento do recurso, observados os prazos previstos no §2º, do art. 165, da Lei nº 14.133/2021.

13.4 O provimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

CAPÍTULO XIV – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 O objeto deste Pregão será adjudicado pelo Prefeito Municipal, quando houver recurso, e pelo Prefeito Municipal nos demais casos.

14.2 A homologação deste Pregão compete ao Prefeito Municipal.

14.3 O objeto deste Pregão será adjudicado por item à vencedora do certame.

14.4 Antes da homologação da licitação pelo Prefeito Municipal, para os fins de que trata o inciso VII do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, as licitantes que tenham apresentado propostas não recusadas para itens adjudicados à licitante vencedora, serão convocadas, por meio do Sistema Eletrônico Compras.gov.br, para que, dentro do prazo estipulado e procedimentos operacionais, manifestem seu interesse em aderir ao cadastro de reserva, desde que aceitem ofertar o objeto a preços iguais ao da licitante vencedora.

CAPÍTULO XV – DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 Após homologado o resultado deste Pregão, o MUNICÍPIO convocará a licitante vencedora para assinatura da Ata de Registro de Preços, presencialmente, informando o local, data e hora, ou eletronicamente,

mediante uso da certificação digital ICP Brasil e outras, dentro do **prazo de 5 (cinco) dias úteis de sua convocação**.

15.1.1 O prazo de convocação de que trata o item 15.1 poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da licitante vencedora durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.1.2 Será permitida a assinatura eletrônica da Ata, mediante uso da certificação digital ICP Brasil e outras, caso o representante legal da licitante a possua, no mesmo prazo indicado no item 15.1.

15.1.3 O MUNICÍPIO poderá enviar a Ata para assinatura da licitante, que deverá devolvê-la assinada no prazo previsto no item 15.1.

15.2 A ata registrará apenas os preços e os quantitativos da licitante mais bem classificada durante a fase competitiva, sendo que o registro das demais licitantes será incluído na ata em forma de anexo, observando-se a sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, se houver.

15.2.1 O registro das demais licitantes a que se refere o item 15.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva de que trata o inciso VII, do art. 82, da Lei nº 14.133/2021 e o inciso II, do art. 18, do Decreto Federal nº 11.462/2026 no caso de impossibilidade de atendimento pela primeira colocada da ata.

15.2.2 Se houver mais de uma licitante na situação de que trata o item 15.2, serão classificadas segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

15.3 Os registros se farão da seguinte forma:

15.3.1 Na ARP os preços e quantitativos da licitante mais bem classificada durante a etapa competitiva;

15.3.2 No anexo da ARP:

15.3.2.1 Os preços e quantitativos das licitantes que aceitaram cotar o objeto desta licitação em valor igual ao da licitante mais bem classificada, estabelecendo inclusive a ordem de classificação.

15.3.2.2 Os preços e quantitativos das licitantes que mantiveram sua proposta original.

15.3.3 Para fins da ordem de classificação, as licitantes de que trata o subitem 15.3.2.1 antecederão aqueles de que trata o subitem 15.3.2.2.

15.3.4 Se houver mais de uma licitante nas situações do subitem 15.3.2, serão registradas segundo a ordem de classificação observada na fase competitiva.

15.4 No caso de a licitante vencedora, após convocada, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das punições previstas neste edital e em seus anexos, serão convocadas as licitantes integrantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo.

15.4.1 A convocação das licitantes do cadastro de reserva que aceitaram cotar o objeto em valor igual ao da licitante mais bem classificada de que trata o subitem 15.3.2.1 antecederá a convocação das licitantes que mantiveram sua proposta, componentes do cadastro referido no subitem 15.3.2.2.

15.4.2 A convocação das licitantes do cadastro de reserva que mantiveram sua proposta, componentes do cadastro referido no subitem 15.3.2.2, observada a ordem de classificação, será para negociação com vistas à obtenção de preço melhor, ainda que acima do preço do adjudicatário.

15.4.3 Se as negociações com todas as licitantes do cadastro de reserva que mantiveram sua proposta forem frustradas, a Administração poderá, observada a ordem de classificação, contratar nas condições inicialmente ofertadas.

15.5 A Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após a sua disponibilização no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme previsto no art. 174, §2º, IV, da Lei nº 14.133/2021.

15.5.1 A recusa injustificada de fornecedor beneficiário classificado em assinar a ata ensejará a aplicação das penalidades previstas neste edital e seus anexos.

15.6 A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida.

15.7 Nas hipóteses previstas pelos subitens 15.2.1 e 15.4, deverá ser observado o disposto no Capítulo X – Da Aceitabilidade da Proposta, e no Capítulo XI – Da Habilitação.

CAPÍTULO XVI – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 A vigência da Ata de Registro de Preço proveniente deste Pregão será de 1 (um) ano contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou até o término das quantidades registradas.

16.2 Será admitida a prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço por mais 12 (doze) meses, desde que comprovado que os preços registrados permanecem vantajosos e que possua quantitativo para o mesmo período.

16.3 Caso as partes não se interessem pela prorrogação da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar sua vontade, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias antes do término de sua vigência.

CAPÍTULO XVII – DA PARTICIPAÇÃO E ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

17.1 O MUNICÍPIO é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.

17.2 Não serão admitidas adesões à(s) Ata(s) de Registro de Preços decorrente(s) desta licitação.

CAPÍTULO XVIII – DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 O Departamento de Administração e Planejamento do MUNICÍPIO será a unidade responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação, incluindo a aferição e comprovação da continuidade da vantajosidade dos preços registrados, observando-se o disposto no art. 40, da Lei 14.133/21.

18.2 A convocação do fornecedor beneficiário pelo MUNICÍPIO será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para retirar a respectiva nota de empenho e atender ao pedido.

18.3 O fornecedor beneficiário convocado na forma do item anterior que não comparecer, não retirar a nota de empenho, não atender ao pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste edital e seus anexos.

18.4 Quando comprovada a hipótese acima, o MUNICÍPIO poderá convocar o próximo fornecedor ao qual será destinado o pedido, obedecida a ordem de classificação do certame, na forma dos itens 15.2 e 15.3 deste edital, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

CAPÍTULO XIX – DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

19.1 Durante a vigência da ARP, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas decorrentes das situações previstas nos **artigos 25 a 27, do Decreto Federal nº 11.462/2026.**

19.2 Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista no item 19.1, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

19.3 Os preços das contratações decorrentes da Ata poderão ser reajustados após 12 (doze) meses contados da data de celebração do ajuste, observada a variação do índice máximo definido pelo **INPC**, acumulado no período de 12 (doze) meses anteriores, ou por outro indicador que venha a substituí-lo.

19.4 Será assegurado o direito de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro para “manter as condições efetivas da proposta”, caso haja a devida justificativa do fato desencadeador do desequilíbrio, sendo que, qualquer alegação deverá ser fundada em eventos ocorridos posteriormente à apresentação da proposta ou lavratura do termo contratual.

19.5 O prazo para resposta ao pedido de equilíbrio econômico-financeiro é de no máximo 30 (trinta) dias, desde que a empresa tenha apresentado toda a documentação pertinente.

19.6 Não se admitirá nenhum encargo financeiro, como juros, despesas bancárias e ônus semelhantes.

19.7 Não será concedido reajuste de preços resultante de atrasos ocorridos unicamente em decorrência da incapacidade da Contratada em cumprir o prazo ajustado.

19.8 Havendo atraso ou antecipação na execução dos serviços, que decorra da responsabilidade ou iniciativa da Contratada, o reajustamento obedecerá às seguintes condições:

a. Quando houver atrasos, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais devidas pela mora, se os preços aumentarem, prevalecerá os índices vigentes na data em que deveria ter sido cumprida a obrigação.

b. Se os preços diminuïrem prevalecerá os índices vigentes na data do efetivo cumprimento da obrigação.

19.9 A posterior recuperação do atraso não ensejará às atualizações dos índices no período em que ocorrer a mora.

19.10 O reajuste será mediante solicitação formal da Contratada e será firmado através de Termo de Aditamento acordado entre as partes, conforme preconiza o art. 37, XXI, da Constituição Federal.

CAPÍTULO XX – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR BENEFICIÁRIO

20.1 O fornecedor beneficiário terá seu registro de preços cancelado na ARP, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

20.1.1 a pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior devidamente comprovados;

20.1.2 por iniciativa do MUNICÍPIO, quando:

20.1.2.1 o fornecedor:

20.1.2.1.1 - não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

20.1.2.1.2 - perder quaisquer das condições de habilitação exigidas no processo licitatório;

20.1.2.1.3 - deixar de cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

20.1.2.1.4 - não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos e as respectivas notas de empenho decorrentes da Ata de Registro de Preços;

20.1.2.1.5 - sofrer sanção que acarrete a impossibilidade de licitar e contratar com o MUNICÍPIO, em especial nas hipóteses previstas nos incisos III ou IV, do art. 156, da Lei nº 14.133/2021.

20.1.2.2 configuradas razões de interesse público devidamente motivadas e justificadas;

20.1.2.3 caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes.

20.1.3 Verificada qualquer uma das hipóteses acima, concluído o respectivo processo e após garantido o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo das sanções eventualmente cabíveis, o MUNICÍPIO formalizará o cancelamento do registro correspondente e informará ao fornecedor beneficiário e aos demais a nova ordem de registro.

20.2 A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

20.2.1 por extinção da totalidade do seu objeto; e

20.2.2 quando não restarem fornecedores registrados.

CAPÍTULO XXI – DA NOTA DE EMPENHO

21.1 Durante a vigência da Ata de Registro de Preços o MUNICÍPIO poderá convocar o fornecedor beneficiário para retirada da nota de empenho, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis de sua convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

21.1.1 O prazo de convocação de que trata o item 21.1 poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do fornecedor beneficiário durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

21.1.2 A falta de manifestação no prazo estabelecido acima autoriza o MUNICÍPIO a convocar os fornecedores integrantes do cadastro de reserva constante do anexo da Ata de Registro de Preços, observada a ordem de classificação, para, nos termos do item 15.2.1, assinar a Ata de Registro de Preços e, posteriormente, retirar a Nota de Empenho em iguais condições.

21.2 Por ocasião da emissão da nota de empenho, verificar-se-á por meio do SICAF e de outros meios se o fornecedor beneficiário mantém as condições de habilitação.

21.3 A nota de empenho vincula-se aos termos do edital do Pregão Eletrônico nº 12/2026, constante do Processo nº 12/2026, da Ata de Registro de Preços e da proposta vencedora.

21.4 O fornecedor beneficiário obriga-se a fornecer o objeto licitado, nas condições estabelecidas no edital e na Ata de Registro de Preços, independentemente de sua transcrição na nota de empenho, substitutiva do contrato.

21.5 Para a retirada da nota de empenho referida no item 21.1, o fornecedor beneficiário terá que comprovar documentalmente que o faz por meio de seu representante legal, com poderes para tal.

21.5.1 Será permitido o envio da nota de empenho por meio eletrônico (e-mail) ou via fax, desde que o fornecedor beneficiário acuse, por meio eletrônico (e-mail) ou documento oficial e no mesmo prazo estabelecido no item 21.1, o recebimento da mesma.

21.5.1.1 O fornecedor beneficiário deverá informar seu endereço eletrônico (e-mail) para fins do subitem anterior.

21.6 A nota de empenho da despesa terá força de contrato, conforme prevê o art. 95, II, da Lei nº 14.133/2021.

CAPÍTULO XXII – DA FORMA DE PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

22.1 O pagamento será feito por intermédio de depósito em conta bancária do fornecedor beneficiário, a contar do recebimento da nota fiscal/fatura discriminada, em 2 (duas) vias, acompanhada da nota de empenho, da ordem de fornecimento, bem como do termo de recebimento definitivo do objeto, emitido previamente pelo gestor, nos termos do inciso II, item 23.4, Capítulo XXIII, não sendo, em nenhuma hipótese, permitida a antecipação de

pagamentos e o pagamento de fornecimentos não executados ou executados de forma incompleta, nos seguintes prazos:

- 22.1.1 no prazo de 10 (dez) dias corridos, quando a Contratada estiver enquadrada como MEI;
- 22.1.2 no prazo de 20 (vinte) dias corridos, quando a Contratada estiver enquadrada como ME ou EPP;
- 22.1.3 no prazo de 30 (trinta) dias corridos, nos demais casos.

22.2 Caberá ao fornecedor beneficiário apresentar, juntamente com a nota fiscal, os comprovantes atualizados de regularidade com a Fazenda Pública Federal, com a Previdência Social, com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sob pena de aplicação das penalidades previstas no Capítulo XXVII.

22.3 As eventuais despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças ou agências são de responsabilidade do fornecedor beneficiário.

22.4 Havendo vício a reparar em relação à nota fiscal apresentada ou em caso de descumprimento pelo fornecedor beneficiário de suas obrigações e responsabilidades pertinentes a este edital, o prazo constante do item 22.1 poderá ser suspenso até que haja reparação do vício ou adimplemento da obrigação.

22.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o fornecedor beneficiário não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pelo MUNICÍPIO, entre o término do prazo referido no item 22.1 e a data do efetivo pagamento da nota fiscal/fatura, a serem incluídos em fatura própria, são calculados por meio da aplicação da seguinte fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = i / 365$ $I = 6 / 100 / 365$ $I = 0,00016438$

Onde i = taxa percentual anual no valor de 6%.

1.1.1 Valor máximo estimado da licitação é de **R\$ 518.696,95 (quinhentos e dezoito mil seiscentos e noventa e seis reais e noventa e cinco centavos)**.

1.1.2 Os recursos destinados ao pagamento do objeto de que trata o presente edital, são oriundos dos Recursos próprios do município. Os recursos orçamentários correrão por conta da seguinte dotação 09.00- Departamento de Educação Cultura e Esporte 09.03- Divisão de Ensino; 1236100102.031 – Manutenção d merenda escolar; 33.90.32 – Mateira bemol serviço para distribuição gratuita; Despesa – 1222.

CAPÍTULO XXIII – DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAIS

23.1 As entregas deverão ocorrer semanalmente, preferencialmente às segundas-feiras, no seguinte horário:

- 8:00h às 9:30h
- 10:30h às 11:30h
- 13:00h às 14:30h
- 15:30h às 16:30h

Observação: Não serão aceitas entregas fora do horário estabelecido. A conferência da mercadoria deverá ser realizada no ato da entrega, sendo imprescindível o cumprimento rigoroso dos horários.

4.2 Locais de entrega:

- CMEI Vovó Helena, Rua Presídio Borba, 861
- Escola Irmã Neli, Rua Cândido Merlo, 221
- Antigo Centro do Idosos, Rua Jandiro Bedin, 109

4.3 Artigo 13 da Lei nº 11.947/2009 (alterado pela Lei nº 15.226/2025):

- “Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade **igual ou superior à**

metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade.”
(parágrafo incluído pela Lei nº 15.226/2025)

23.2.1 Os produtos serão fornecidos em embalagens lacradas e sem apresentar sinais de violação, contendo a sua discriminação, número do lote, prazo de validade, nome do fabricante, endereço e registro no órgão competente.

23.2.2 O transporte dos produtos deverá obedecer a critérios sanitários e de segurança de modo a não afetar a sua identidade, qualidade, integridade e, quando for o caso, a sua esterilidade.

23.3 O fornecedor beneficiário fornecerá os produtos conforme as marcas e especificações discriminadas em sua proposta, acompanhados de nota fiscal contendo os nomes, as marcas, os lotes de fabricação e seus respectivos quantitativos.

23.3.1 Por motivo de força maior e desde que seja do interesse do contratante, o fornecedor beneficiário poderá entregar um item cuja marca seja diferente daquela especificada na proposta. Essa poderá ser aceita pelo MUNICÍPIO após análise técnica.

23.3.2 Só será aceita a entrega de item de outra marca que comprove possuir o Certificado exigido no item 10.1.1.

23.3.3 Sob hipótese nenhuma, a troca de marca implicará em alteração do preço do item.

23.4 Efetivada a entrega, o objeto será recebido:

- I. **Provisoriamente**, de forma sumária, pelo fiscal responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.
- II. **Definitivamente**, pelo gestor do contrato, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento provisório, mediante termo hábil, após verificação do relatório detalhado e da documentação apresentada pelos fiscais do contrato.

23.5 Constatadas irregularidades no material entregue, o MUNICÍPIO poderá:

- I. se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis, manifestando-se o gestor motivadamente sobre o assunto, cabendo ao fornecedor beneficiário providenciar a substituição em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito;
- II. se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, devendo o fornecedor beneficiário fazê-lo em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

23.6 Ao MUNICÍPIO não caberá qualquer ônus pela rejeição de materiais considerados inadequados pelo gestor.

23.7 Independentemente da aceitação, o fornecedor beneficiário garantirá a qualidade do produto fornecido pelo prazo estabelecido na respectiva garantia, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito no prazo **máximo de 2 (dois) dias úteis**, contados da notificação do gestor.

CAPÍTULO XXIV - DA FISCALIZAÇÃO

24.1 Caberá aos gestores designados pela autoridade competente do Município promover todas as ações necessárias ao fiel cumprimento dos ajustes decorrentes da Ata de Registro de Preços.

24.2 O fornecedor beneficiário deverá indicar preposto, durante o período de vigência, para representá-lo sempre que for necessário.

CAPÍTULO XXV – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

25.1 É vedado efetuar acréscimos ou supressões nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125, da Lei nº 14.133/2021.

CAPÍTULO XXVI - DA RESCISÃO

26.1 A inexecução total ou parcial de eventual ajuste que venha a ser firmado em razão da Ata de Registro de Preços poderá ensejar a rescisão do ajuste e o cancelamento do registro de preços do fornecedor beneficiário responsável pela inexecução, conforme disposto nos artigos 137 a 139, da Lei nº 14.133, de 2021.

26.2 A extinção do ajuste poderá ser:

- I. determinada por ato unilateral e escrito do MUNICÍPIO, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II. consensual, por acordo entre as partes; ou
- III. determinada por decisão judicial.

26.3 A rescisão administrativa ou a consensual deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente do MUNICÍPIO.

26.4 Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CAPÍTULO XXVII – DAS PENALIDADES

27.1 A recusa injustificada da adjudicatária e/ou do fornecedor beneficiário em assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar a respectiva nota de empenho no prazo estabelecido nos itens 15.1 e 21.1 caracterizará o descumprimento total do compromisso assumido e a sujeitará à **multa de 20% (vinte inteiros por cento) sobre o seu valor total**, sem prejuízo das outras sanções previstas em lei e no instrumento convocatório.

27.2 Os fornecedores do cadastro de reserva que, na hipótese de aceitarem as convocações previstas neste edital e, posteriormente, recusarem-se a assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar a nota de empenho, ficarão também sujeitos às sanções referidas no item 27.1.

27.3 Caso a licitante e/ou o fornecedor beneficiário, por ação ou omissão, venha a praticar alguma das condutas infracionais previstas no art. 155, da Lei nº 14.133/2021, observado o devido processo administrativo sancionatório, ficará sujeita às sanções previstas no art. 156, da Lei nº 14.133/2021.

27.3.1 Em conjunto com as sanções previstas no art. 156, da Lei nº 14.133/2021, a autoridade competente poderá:

27.3.1.1 **aplicar multa punitiva entre 0,5% (cinco décimos por cento) e 20% (vinte inteiros por cento) do valor total da nota de empenho; e**

27.3.1.2 determinar a rescisão unilateral do ajuste.

27.4 O atraso injustificado na execução do ajuste sujeitará o fornecedor beneficiário à multa de mora, que será aplicada nos seguintes percentuais, tendo como base de cálculo o valor da parcela adimplida com atraso:

27.4.1 5% (cinco inteiros por cento) pelo 1º (primeiro) dia de atraso;

27.4.2 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso, a partir do dia 2º (segundo) até o 15º (décimo quinto) dia;

27.4.3 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) por dia de atraso, a partir do dia 16º (décimo sexto) dia até o 30º (trigésimo) dia;

27.4.4 Findo o prazo do subitem 27.4.3 será aplicada, de forma cumulada, multa punitiva nos limites fixados no subitem 27.3.1.1 e observados os critérios de dosimetria.

27.5 Ocorrendo alguma das hipóteses previstas nos itens 27.3 a 27.4 deste edital, a nota de empenho e a própria Ata de Registro de Preços poderão, a qualquer tempo, ser canceladas, sem prejuízo das demais sanções.

27.6 A multa, aplicada após regular processo administrativo e garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa, será descontada das faturas emitidas pelo fornecedor beneficiário ou, em último caso, cobrada judicialmente.

27.7 Sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos, os atos lesivos à administração pública previstos no inciso IV, do artigo 5º, da Lei nº 12.846/2013, sujeitarão os infratores às penalidades previstas na referida lei.

27.8 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções administrativas assegurar-se-á o direito ao contraditório e à ampla defesa.

CAPÍTULO XXVIII – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

28.1 **Até o terceiro dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública**, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico pregoeiro_bss@hotmail.com.

28.2 Compete à pregoeira, auxiliada pela Equipe de Apoio, decidir sobre a impugnação.

28.2.1 A impugnação não enseja efeito suspensivo automático, devendo a Administração respondê-la em até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data prevista para a abertura do certame.

28.3 Acolhida a impugnação contra este edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

28.4 Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados à pregoeira até o terceiro dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico pregoeiro_bss@hotmail.com.

28.4.1 A pregoeira, auxiliada pela Equipe de Apoio, prestará os esclarecimentos solicitados em **até 3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data prevista para a abertura do certame.

28.5 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no Sistema Eletrônico Compras.gov.br e no Portal da Transparência do MUNICÍPIO para os interessados.

CAPÍTULO XXIX - DO REGIME DE EXECUÇÃO

29.1 As entregas deverão ocorrer semanalmente, preferencialmente às segundas-feiras, no seguinte horário:

- 8:00h às 9:30h
- 10:30h às 11:30h
- 13:00h às 14:30h
- 15:30h às 16:30h

Observação: Não serão aceitas entregas fora do horário estabelecido. A conferência da mercadoria deverá ser realizada no ato da entrega, sendo imprescindível o cumprimento rigoroso dos horários.

4.2 Locais de entrega:

- CMEI Vovó Helena, Rua Presídio Borba, 861

- Escola Irmã Neli, Rua Cândido Merlo, 221
- Antigo Centro do Idosos, Rua Jandiro Bedin, 109

4.3 Artigo 13 da Lei nº 11.947/2009 (alterado pela Lei nº 15.226/2025):

- “Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade **igual ou superior à metade do período** entre a data de fabricação e a data final de validade.”
(*parágrafo incluído pela Lei nº 15.226/2025*)

29.2 As ordens de fornecimento indicarão detalhadamente: local de entrega, prazo, órgão requisitante, especificações, quantidades, e todas as informações que se fizerem pertinentes.

29.3 Caberá ao fornecedor beneficiário o recolhimento de materiais por ele fornecidos e considerados inadequados pelo gestor.

29.4 A comunicação entre o MUNICÍPIO e o fornecedor beneficiário se dará pelos e-mails compras@bssul.pr.gov.br.

CAPÍTULO XX - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR BENEFICIÁRIO

30.1 São obrigações do fornecedor beneficiário, além de outras previstas neste edital ou decorrentes da natureza do ajuste:

- manter durante a execução deste ajuste as condições de habilitação e de qualificação que ensejaram sua contratação;
- apresentar cópias autenticadas das alterações do ato constitutivo, sempre que houver;
- efetuar o pagamento de seguros, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, assim como quaisquer outras despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução deste ajuste;
- responsabilizar-se por todo o ônus relativo ao fornecimento, inclusive fretes e seguros desde a origem até sua entrega no local de destino.

30.2 O fornecedor beneficiário responsabilizar-se-á por quaisquer danos causados ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, ou prepostos, decorrentes da execução do ajuste.

30.3 O fornecedor beneficiário não poderá ceder os créditos, nem sub-rogar direitos e obrigações do ajuste decorrente da Ata de Registro de Preços a terceiros.

30.4 Não poderá o fornecedor beneficiário veicular publicidade acerca do objeto a que se refere o presente ajuste, salvo autorização específica do MUNICÍPIO.

30.5 Aplicam-se ao ajuste decorrente da Ata de Registro de Preços as disposições do Código de Proteção e Defesa do Consumidor instituído pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

CAPÍTULO XXI - DO TRATAMENTO E DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

31.1 O Município e o fornecedor beneficiário se obrigam a observar fielmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD) e a proteger os direitos fundamentais de liberdade, de privacidade e de livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais a que tiverem acesso em razão da execução do presente ajuste.

31.2 O fornecedor beneficiário declara que tem ciência dos termos da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e, nas situações em que houver o compartilhamento de dados pessoais pelo MUNICÍPIO, compromete-se a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação.

31.3 É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal compartilhado em decorrência da execução deste ajuste para finalidade distinta daquela do objeto da presente contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

31.4 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – compartilhados em decorrência da execução deste ajuste, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o compartilhamento das informações a outras empresas ou pessoas, salvo o decorrente de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do presente ajuste.

31.5 O fornecedor beneficiário fica obrigado a comunicar ao MUNICÍPIO em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48, da Lei nº 13.709/2018 (LGPD)

31.6 Descumprimentos havidos em razão do uso inadequado ou ilícito em relação aos dados pessoais serão apurados conforme estabelecido neste ajuste e nos termos do que dispõem a Seção III, Capítulo VI e o art. 52, da Lei nº 13.709/2018 (LGPD).

CAPÍTULO XXII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

32.1 O encaminhamento de proposta por meio do sistema eletrônico implica aceitação plena e irrestrita das condições e termos que regem o presente Pregão Eletrônico por parte da licitante.

32.2 Integram este edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de Declaração de Não Utilização de Trabalho de Menor;

Anexo III – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Para Licitar;

Anexo IV – Modelo Padrão de Proposta Comercial;

Anexo V – Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;

Anexo VI – Minuta de Contrato;

32.3 Os atos normativos do Município referenciados neste edital podem ser consultados no sítio eletrônico <https://bomsucessodosul.pr.gov.br>.

32.4 É facultado à pregoeira, em qualquer fase do pregão, promover diligências destinadas a esclarecer, sanear ou complementar a instrução do processo desta licitação, constituindo meio legal de prova os documentos obtidos.

32.5 No julgamento das propostas e na fase de habilitação, a pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

32.6 As decisões da pregoeira durante os procedimentos do Pregão serão fundamentadas e registradas no sistema com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

32.7 A aplicação dos normativos expedidos pela Secretaria de Gestão do Ministério da Economia limitar-se-á aos aspectos operacionais inerentes à parametrização do Sistema Eletrônico Compras.gov.br, prevalecendo os normativos regulamentares do Município no tocante à disciplina da fase preparatória da contratação, da atuação da pregoeira, prazos e procedimentos atinentes ao envio de documentação pelas licitantes, diligências e saneamento de falhas, aplicação de sanções e procedimentos posteriores à homologação do certame.

32.8 As limitações operacionais porventura existentes no Sistema Eletrônico Compras.gov.br decorrentes de imposições normativas restritas ao âmbito do Sistema de Serviços Gerais - SISG, de que trata o Decreto nº 1.094, de 23 de março de 1994, não vinculam o Município, podendo ser adotadas medidas para a sua superação, prevalecendo, nesses casos, a instrução constante do processo administrativo correspondente ao certame.

32.9 Os casos omissos e as dúvidas suscitadas em qualquer fase do presente Pregão serão resolvidos pela pregoeira.

CAPÍTULO XXIII - DA SOLICITAÇÃO/APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

33.1 A empresa classificada em primeiro lugar, **caso solicitada**, deverá encaminhar a amostra do item do ANEXO I, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**, para o Setor de Licitações, no horário das 8:00 às 16:00 horas (horário local), **até o 5º (quinto) dia útil seguinte à solicitação da pregoeira**, através de comunicação via CHAT do COMPRASNET.

33.2 O licitante detentor da melhor proposta poderá ser convocado para apresentar a amostra em relação ao item cuja marca não seja conhecida pela área técnica da Secretaria Municipal de Administração, ou que em momento pretérito apresentou problema de funcionamento ou desempenho, para a verificação da compatibilidade do item com as especificações constantes do ANEXO I e consequente aceitação da proposta, sendo que os critérios para análise das amostras serão:

- **Qualidade do produto;**
- **Especificações nos termos do Edital (ANEXO I-A);**
- **Textura;**
- **Verificação se o produto atende com eficácia ao fim a que se destina;**
- **Comparação Custo x Benefício, a fim de averiguar a qualidade do material, através da seguinte metodologia:**
 - **Verificação, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade;**

33.3 As amostras deverão estar devidamente identificadas com **nome da licitante, o número da licitação e o número do item a que se referem** e ser encaminhados ao Departamento de Licitações.

33.4 Na hipótese de apresentação de amostras, a sessão será suspensa e retomada somente após a análise acerca da aceitação do produto/material a que se refere, exarando-se a decisão no campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET e comunicando-a via chat.

33.5 As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer técnico fundamentado, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas no Edital, considerando, ainda, a qualidade e o uso a que se destinam.

33.6 Quando um licitante for o vencedor em relação a vários itens, o Pregoeiro poderá optar por solicitar amostra de somente alguns desses itens, a depender da disponibilidade de espaço físico para a guarda dos materiais e a possibilidade de gerar-se ônus excessivo ao participante no que se refere aos custos com transporte, sendo que o resultado da análise servirá de parâmetro para a decisão acerca da aceitação dos demais itens.

33.7 As amostras reprovadas ficarão sob a guarda do Setor de Licitações até a homologação do Pregão. Após a homologação, os mesmos deverão ser retirados no prazo máximo de 10 (dez) dias, sendo que o Departamento de Licitações não se responsabilizará por qualquer dano causado aos materiais durante o período de análise ou por eventual demora no recolhimento dos mesmos. Findo o prazo aludido, a Administração providenciará o descarte das amostras.

33.8 **A entrega da amostra fora do local ou prazo indicado pela Pregoeira ou a sua reprovação pela área técnica da Secretaria Municipal de Administração acarretará a desclassificação do licitante.**

33.9 Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de amostras.

33.10 Poderá ser solicitado o envio de informações técnicas, no prazo indicado pelo Pregoeiro no chat do sistema eletrônico COMPRASNET, através da opção “Enviar Anexo” do referido sistema.

33.11 A ausência de manifestação por parte do licitante poderá, a critério do Pregoeiro, acarretar a recusa da proposta ou, ainda, a inabilitação do licitante, conforme o caso, ocasião em que se procederá a chamada do licitante classificado na sequência.

33.12 A amostra que apresentar problema de funcionamento durante a referida análise terá o item imediatamente desclassificado, mesmo que possua todas as especificações exigidas no Edital.

33.13 A amostra deverá ser enviada juntamente com a embalagem original do produto, a fim de que possamos aferir com precisão a especificação do objeto.

33.14 **A amostra que obtiver aprovação e for a vencedora do item permanecerá na Seção de Licitações ou Almoxarifado da Prefeitura Municipal até que seja efetivada a entrega do bem pelo licitante, a fim de ser com esta comparada.**

CAPÍTULO XXXIV – DO FORO

34.1 Para dirimir qualquer controvérsia decorrente da realização do presente Pregão que não possa ser resolvida administrativamente, fica definido o foro da Comarca de Pato Branco, na cidade de Pato Branco-Pr, com exclusão de qualquer outro.

Bom Sucesso do Sul, 16 de março de 2026.

Maico Diogo Faversani
Prefeito

EDITAL DE PREGÃO Nº 12/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Constitui objeto deste Pregão **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**

ANEXO – I

Termo de Referência

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

I – DESCRIÇÃO:

- 1.1. Constitui objeto deste Pregão **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos** cabendo ao Departamento Municipal de Administração e Planejamento informar à Comissão se os produtos ofertados atendem às exigências técnicas alvitadas.

Item	Descrição	Qtde	Unid.	Valor Unit. (R\$)	Valor Máximo Total Item (R\$)
1	PANIFICADOS Bolo de cenoura sem recheio e sem cobertura macio, de coloração alaranjada característica, elaborado com cenoura fresca, farinha de trigo ou equivalente, ovos, óleo vegetal e açúcar, apresentando sabor suave e adocicado natural, textura fofa e homogênea, sem presença de grumos, umidade excessiva, mofo ou odor estranho. Características mínimas exigidas: Elaborado com cenoura in natura como ingrediente principal; Textura macia e uniforme; Sabor característico, sem gosto artificial; sem gorduras trans; preferencialmente sem corantes artificiais; produzido em ambiente regularizado pela vigilância sanitária; Embalagem atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada; com identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante. Validade mínima de 5 dias após a data da entrega. Embalagem de 500g. AMOSTRA.	150	und	R\$ 17,90	R\$ 2.685,00
2	PANIFICADOS Bolo de fubá sem recheio e sem cobertura, macio, de coloração amarelo-dourada característica, elaborado com fubá de milho de boa qualidade, ovos, óleo vegetal ou manteiga, açúcar e demais ingredientes permitidos, apresentando textura fofa e homogênea, sabor suave e característico, sem presença de grumos, umidade excessiva, mofo ou odor estranho. Características mínimas exigidas: Elaborado com fubá de milho como ingrediente principal; Textura macia e uniforme; Sabor típico, sem gosto artificial; sem gorduras trans; preferencialmente sem corantes artificiais; produzido em local regularizado pela vigilância sanitária. Validade mínima de 5 dias após a data da entrega. Embalagem atóxica, resistente, íntegra e devidamente lacrada; com identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante. Embalagem de 500g. AMOSTRA.	150	und	R\$ 17,90	R\$ 2.685,00

3	PANIFICADOS Broa de milho contendo ovos, sal, gordura, água, farinha de milho, farinha de trigo, fermento químico, deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, em perfeito estado de conservação e de acordo com as boas práticas de fabricação, com consistência adequada, fresca. Embalagem plástica transparente de 500g, rotulada de acordo com a legislação vigente. AMOSTRA.	350	UND	R\$ 10,00	R\$ 3.500,00
4	PANIFICADOS Cuca tradicional sem recheio com farofa: deve ser produzida com produtos de primeira qualidade, não deve apresentar bolor, mofo, sujidades ou qualquer coisa imprópria para o consumo. Deve ser produzido no máximo com um dia de antecedência ao consumo. Deve ser embalada em plástico filme transparente e conter o ticket com peso e data de embalagem. Unidades de 500g. AMOSTRA.	150	UND	R\$ 15,86	R\$ 2.379,00
5	PANIFICADOS Farinha de rosca: Produto obtido por ingredientes sadios, devidamente limpos, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmido. Embalagem atóxica, intacta, não violada, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Embalagem 500g.	50	und	R\$ 9,40	R\$ 470,00
6	PANIFICADOS Mini pão francês: unidade de 25g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	200	kg	R\$ 15,66	R\$ 3.132,00
7	PANIFICADOS Mini pão francês integral: unidade de 25g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo integral em pelo menos 80% da massa. o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	50	KG	R\$ 19,63	R\$ 981,50
8	PANIFICADOS Mini pizza pronta. Recheio queijo muçarela com presunto, em unidades com 15 cm de diâmetro. Massa constituída de farinha de trigo, óleo, fermento biológico e demais ingredientes pertinentes a receita, ingredientes de primeira qualidade, a massa deve estar em ponto correto de cozimento. Deve ser produzido em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Recheio deve conter: molho de tomate, queijo muçarela e presunto ralado, milho, orégano e tomate. AMOSTRA.	700	und	R\$ 10,04	R\$ 7.028,00

9	PANIFICADOS Pão francês: unidade de em média 50 a 70g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	800	Kg	R\$ 15,92	R\$ 12.736,00
10	PANIFICADOS Pão francês integral: unidades de 50 a 70g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinhaC6:C12 de trigo integral. o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes.	100	Kg	R\$ 15,99	R\$ 1.599,00
11	PANIFICADOS Pão de leite fatiado: Embalagem com 500 gr - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade de no mínimo de 7 dias a partir da data de entrega. AMOSTRA.	350	und	R\$ 10,19	R\$ 3.566,50
12	PANIFICADOS Pão tipo bisnaguinha de leite - unidade de 50g - o pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. Não e permitido o uso de farelo de qualquer espécie. O produto deve ser fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. o produto deverá estar em conformidade com as leis especificas vigentes. AMOSTRA.	300	kg	R\$ 20,34	R\$ 6.102,00
13	PANIFICADOS Pão tipo bisnaguinha sem glúten e lactose - macio, de formato pequeno e uniforme, elaborado com ingredientes isentos de glúten e lactose. Deve apresentar coloração característica, miolo macio, casca fina, sabor suave e agradável, sem odor estranho, umidade excessiva, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos exigidos: Isento de glúten, conforme Lei nº 10.674/2003; Isento de lactose ou com teor zero declarado em rotulagem; Produzido com farinhas e féculas naturalmente sem glúten (ex: arroz, milho, mandioca, batata, polvilho, etc.); Sem gorduras trans; Preferencialmente com baixo teor de conservantes artificiais; embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra; Com identificação clara de:	100	UN	R\$ 27,11	R\$ 2.711,00

14	Açafrão em pó: de primeira linha, embalagem de 50g, aglomerado filamentoso constituído por estigmas florais secos e croccus sativus, acompanhados ou não dos estiletes. Deve apresentar aspecto aglomerado filamentoso em pó homogêneo, cor pardo avermelhada, cheiro: forte, agradável e característico e sabor acre e levemente picante. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes.	100	UND	R\$ 4,25	R\$ 425,00
15	Açúcar cristal branco, de origem vegetal (cana-de-açúcar), constituído por cristais homogêneos, secos e soltos, de coloração clara característica, isento de impurezas, sujidades, insetos, grumos endurecidos, fermentação ou umidade excessiva. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido exclusivamente da cana-de-açúcar; Cristais uniformes, soltos e bem definidos; Cor branca a levemente amarelada, própria do produto; Isento de odores estranhos e sabores anormais; Livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem primária resistente, de 5 kl, atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: Nome do produto; Peso líquido; Ingredientes; Data de fabricação e validade; Número do lote; Dados do fabricante; Informação nutricional. AMOSTRA	180	UND	R\$ 21,57	R\$ 3.882,60
16	Açúcar de baunilha: açúcar aromatizado com sabor baunilha. Embalagem fechada, contendo 100 g, com data de validade no mínimo de 6 meses do dia da entrega. Sugestão de marca: Apti, Incas.	50	UND	R\$ 4,80	R\$ 240,00
17	Açúcar mascavo: açúcar mascavo obtido da concentração do caldo de cana ao natural. A variação de cor deve ser (do dourado ao marrom-escuro). Pacotes de 1 kg, data de fabricação e prazo de validade de acordo com Rdc nº 360/03 - Anvisa. Sugestão de marca: União, Mãe terra.	20	UND	R\$ 13,66	R\$ 273,20
18	Adoçante: adoçante líquido dietético à BASE DE STEVIA. Ingredientes: água, edulcorante, glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. Produto 100% natural. Embalagem de 80 ml. Sugestão de marca: Lowçucar, Jasmine. AMOSTRA.	5	UND	R\$ 15,35	R\$ 76,75
19	Alecrim seco: acondicionado em embalagem reforçada e apropriada para o produto, contendo rótulo com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, fórmula e procedência em pacotes com 10 gramas. Sugestão de marca: Incas, Apti.	30	UND	R\$ 5,24	R\$ 157,20

20	Ameixa preta seca sem caroço, obtida a partir de frutos maduros da ameixeira (<i>Prunus domestica</i>), submetidos a processo adequado de desidratação, apresentando coloração escura característica, textura macia e sabor adocicado natural. Produto destinado ao consumo humano e adequado para utilização na alimentação escolar. Ingredientes: Ameixa preta seca. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes artificiais.</i> Características sensoriais: Cor: roxa escura a preta, uniforme; Odor: característico da fruta, isento de odores estranhos; Sabor: adocicado natural, próprio da fruta; Textura: macia, podendo ser levemente firme; Aspecto: frutos íntegros ou cortados, limpos, isentos de sujidades, insetos ou matérias estranhas. Embalagem 100g. AMOSTRA.	50	UND	R\$ 9,61	R\$ 480,50
21	Amendoim cru: vermelho, com pele; constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico de 500 g. Sugestão de marca: Yoki, Beija Flor.	30	UND	R\$ 12,63	R\$ 378,90
22	Amido de milho: Produto em pó, branco, obtido do grão de milho, isento de impurezas e aditivos. Acondicionado em embalagem apropriada de 500g, com rótulo contendo número de lote, data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Sugestão de marca: Maisena, Yoki.	80	UND	R\$ 11,50	R\$ 920,00
23	Arroz integral: limpo, seco, com grãos inteiros e de boa qualidade, livre de impurezas. O produto deverá ser acondicionado em embalagem apropriada de 1kg, que preserve suas propriedades, e rotulado com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega e informações sobre a procedência. Sugestão de marca: Urbano, Tio João. AMOSTRA.	20	UND	R\$ 7,62	R\$ 152,40
24	Arroz parboilizado tipo 1: beneficiado, de grãos longos e uniformes, submetido ao processo hidrotérmico (parboilização), que preserva parte dos nutrientes do grão, apresentando coloração amarelada característica, íntegro, limpo, seco e solto, isento de impurezas, insetos, fragmentos de casca, grãos mofados, quebrados em excesso ou com odor estranho. Requisitos mínimos de qualidade: Grãos longos, uniformes e bem beneficiados; Coloração amarelada típica do arroz parboilizado; Baixo percentual de grãos quebrados (conforme padrão legal); Isento de matérias estranhas, sujidades e pragas; Sem odor estranho ou sinais de umidade; Em conformidade com padrões do MAPA/ANVISA. Embalagem primária resistente, atóxica, lacrada e íntegra; embalagem de 5kl.	350	UND	R\$ 20,53	R\$ 7.185,50
25	Aveia em flocos finos – fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 500g original do fabricante, completamente íntegra, limpa e intacta. Deve conter a informação nutricional, data de fabricação e data de validade. Sugestão de marca: Yoki, Jasmine. AMOSTRA.	80	UND	R\$ 10,39	R\$ 831,20

26	Azeite de oliva - extra virgem, obtido exclusivamente de azeitonas por processos mecânicos, sem adição de outros óleos vegetais, apresentando coloração variando do amarelo-dourado ao verde-esverdeado, aroma característico e sabor suave a frutado, isento de ranço, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido exclusivamente de azeitonas (<i>Olea europaea</i>); Sem mistura com outros óleos vegetais; Acidez máxima conforme categoria declarada em rótulo (preferencialmente $\leq 0,8\%$ para extra virgem); Isento de partículas sólidas, ranço ou fermentação; Em conformidade com normas do MAPA/ANVISA; Embalagem primária resistente, preferencialmente em vidro escuro ou material que proteja da luz; Lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: Nome do produto e categoria (extra virgem, virgem, etc.); Ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Lote; Origem/fabricante; Embalagem com 500ml. Sugestões de marca: Gallo, Andorinha. AMOSTRA.	40	UND	R\$ 46,02	R\$ 1.840,80
27	Biscoito de arroz elaborado à base de arroz, obtido por processo de extrusão ou cocção, com formato regular, textura crocante e sabor suave característico do arroz. Produto destinado ao consumo humano, adequado para alimentação escolar. Ingredientes: Arroz (ou farinha de arroz). <i>Não conter glúten. Não conter gordura trans. Não conter corantes artificiais, conservantes artificiais, aromatizantes artificiais ou realçadores de sabor.</i> Características sensoriais: Cor: branca a levemente amarelada, uniforme; Odor: característico, isento de odores estranhos; Sabor: suave, próprio do produto; Textura: crocante, sem umidade excessiva; Características físico-químicas e microbiológicas: Deverão atender aos padrões estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA e MAPA. Embalagem: primária íntegra, atóxica, resistente e apropriada para contato com alimentos, contendo identificação do produto, marca, lista de ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, lote, informações nutricionais e identificação do fabricante conforme legislação vigente. Embalagem 150g. Sugestões de marca: Camil. AMOSTRA.	100	UND	R\$ 13,06	R\$ 1.306,00

28	Biscoito doce tipo Maisena: elaborado à base de amido de milho, com sabor suave, textura leve e crocante, de coloração uniforme, característico do produto, sem presença de corpos estranhos, mofo, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Produto destinado ao consumo humano, devendo atender às normas sanitárias vigentes, com composição adequada e aceitabilidade ao público escolar. Características mínimas exigidas: Elaborado predominantemente com amido de milho (Maizena ou equivalente); Sabor adocicado suave, sem amargor; Textura crocante e delicada; Sem gorduras trans; Com registro nos órgãos competentes (ANVISA ou MAPA, conforme aplicável). Embalagem: Embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra, Com identificação de: nome do produto, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Peso líquido entre 400 g ou 500 g.	60	UND	R\$ 11,42	R\$ 685,20
29	Biscoito doce glúten e à lactose, do tipo rosquinha: elaborado com ingredientes isentos de trigo, centeio, cevada, aveia e derivados lácteos, garantindo segurança alimentar para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar textura crocante, sabor suave e agradável ao público infantil, sem aditivos artificiais em excesso, sem odor estranho, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Isento de glúten (Lei nº 10.674/2003); Isento de lactose (ou com teor zero conforme rotulagem); Baixo teor de gorduras saturadas e ausência de gorduras trans; Preferencialmente sem corantes artificiais e aromatizantes artificiais; Ingredientes principais à base de cereais e tubérculos naturalmente sem glúten (arroz, milho, mandioca, polvilho, féculas). Embalagem: individual, atóxica, lacrada, resistente, peso mínimo 140g Com identificação clara de: Denominação do produto; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Indicação “NÃO CONTÉM GLÚTEN” e “ZERO LACTOSE”. AMOSTRA.	50	UND	R\$ 14,70	R\$ 735,00
30	Biscoito salgado integral tipo cream cracker. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados de 370g a 400g, 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. Sugestões de marca: Isabela, Parati. AMOSTRA.	20	UND	R\$ 8,67	R\$ 173,40
31	Biscoito salgado: tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro. Embalagem de 370g a 400g. Sugestões de marca: Isabela, Parati.	30	UND	R\$ 7,10	R\$ 213,00

32	Biscoito salgado sem glúten e à lactose, do tipo cracker: elaborado com ingredientes isentos de trigo, centeio, cevada, aveia e derivados lácteos, garantindo segurança alimentar para indivíduos com doença celíaca e intolerância à lactose. Deve apresentar textura crocante, sabor suave e agradável ao público infantil, sem aditivos artificiais em excesso, sem odor estranho, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Isento de glúten (Lei nº 10.674/2003); Isento de lactose (ou com teor zero conforme rotulagem); Baixo teor de gorduras saturadas e ausência de gorduras trans; Preferencialmente sem corantes artificiais e aromatizantes artificiais; Ingredientes principais à base de cereais e tubérculos naturalmente sem glúten (arroz, milho, mandioca, polvilho, féculas). Embalagem: individual, atóxica, lacrada, resistente, peso mínimo 140g Com identificação clara de: Denominação do produto; Lista de ingredientes; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Indicação “NÃO CONTÉM GLÚTEN” e “ZERO LACTOSE”. AMOSTRA.	50	UND	R\$ 23,27	R\$ 1.163,50
33	Cacau em pó 100% - Produto solúvel composto de puro (100%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 150 a 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Dr. Oetker, Nestle, Garoto. AMOSTRA.	80	UND	R\$ 43,10	R\$ 3.448,00
34	Cacau em pó 50% - Produto solúvel composto de puro (50%) pó de amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem glúten, sem lactose e sem aromatizantes em sua composição, embalagens primárias: plástico transparente com soldas resistentes, embalagens secundárias: caixas de papelão resistentes que contenham a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade do produto. Embalagens de 150 a 200 g. Produto com no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Dr. Oetker, Nestle, Garoto. AMOSTRA.	120	UND	R\$ 36,25	R\$ 4.350,00

35	Café solúvel em pó fino: acondicionado em recipiente de vidro ou lata, obtido a partir da extração e posterior desidratação do café torrado e moído, apresentando-se em pó fino, de coloração marrom característica, aroma intenso e sabor típico de café, isento de impurezas, grumos endurecidos, umidade excessiva ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Produzido exclusivamente a partir de café (<i>Coffea</i> spp.), sem adição de outros ingredientes; Solubilidade rápida em água quente; Aroma e sabor característicos; Isento de substâncias estranhas, ranço ou fermentação; Em conformidade com padrões do MAPA/ANVISA; Embalagem de 200gr, primária hermeticamente fechada, resistente, atóxica e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante e informações nutricionais. Sugestão de marca: Nescafé, Iguazú. AMOSTRA.	350	UND	R\$ 40,60	R\$ 14.210,00
36	Canela em pó: produto de primeira qualidade, pó fino, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem tipo frasco, com tampa dosadora, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Pote de 35g. Sugestão de marca: Incas.	20	UND	R\$ 5,20	R\$ 104,00
37	Canela em rama: Produto de primeira qualidade, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Embalagem de 10g. Sugestão de marca: Incas.	80	UND	R\$ 4,69	R\$ 375,20
38	Chá em sachês individuais, elaborado a partir de folhas, flores, frutos ou ervas desidratadas de origem vegetal, selecionadas e devidamente processadas, acondicionadas em filtros próprios para infusão, apresentando aroma característico, coloração natural e sabor típico da planta utilizada, isento de impurezas, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Composto exclusivamente por partes vegetais próprias para infusão (camomila, erva-doce, hortelã, chá-mate). Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor característicos da erva declarada; Isento de corantes artificiais, açúcares ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem: Sachês individuais acondicionados em caixa; Embalagem primária e secundária íntegras, atóxicas e lacradas; Com identificação de: nome do produto, tipo de chá/erva, ingredientes, data de fabricação, validade, lote, fabricante e modo de preparo. Caixas com 10 sachês. Sugestão de marca: Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.	150	UND	R\$ 4,82	R\$ 723,00

39	Chá de frutas em sachês individuais, nos sabores frutas vermelhas ou frutas cítricas elaborado a partir de mistura de frutas desidratadas e/ou partes vegetais naturais, como hibisco, maçã, morango, framboesa, amora ou similares, próprias para infusão, apresentando coloração avermelhada característica após o preparo, aroma frutado agradável e sabor suave levemente ácido, sem amargor excessivo. Produto isento de impurezas, mofo, corpos estranhos ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Composto por frutas e vegetais desidratados próprios para infusão; Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor naturais característicos das frutas; Preferencialmente sem adição de açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagens: Sachês individuais acondicionados em caixa com envelope protetor; Embalagem atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, modo de preparo, data de fabricação, validade, lote e dados do fabricante. Caixas com 10 sachês. Sugestão de marca: Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.	100	UND	R\$ 10,60	R\$ 1.060,00
40	Chá mate com frutas em sachês individuais, elaborado a partir da mistura de folhas secas de erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>) com frutas desidratadas naturais, como maçã, frutas vermelhas, pêssego, limão, abacaxi ou similares, próprias para infusão, apresentando coloração característica após o preparo, aroma frutado agradável e sabor suave, equilibrado entre o mate e as frutas, sem amargor excessivo. Produto isento de impurezas, corpos estranhos, mofo ou sinais de deterioração; Requisitos mínimos de qualidade: Composto por erva-mate natural e frutas desidratadas próprias para infusão; Sachês íntegros, bem selados e resistentes; Aroma e sabor naturais característicos; Preferencialmente sem adição de açúcares, corantes ou aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem: Sachês individuais acondicionados em caixa protetora com 25 unidades; embalagem atóxica, lacrada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, ingredientes, modo de preparo, data de fabricação, validade, lote e dados do fabricante. Sugestão de marca: Mate Leão, Dr. Oetker. AMOSTRA.	100	UND	R\$ 6,99	R\$ 699,00
41	Coco ralado: desidratado sem açúcar, flocos grandes. Pacotes de 100gr. o produto deve ser obtido do endosperma do fruto do coqueiro (<i>cocos nucifera l.</i>), através de processo tecnológico adequado, podendo ser parcialmente desengordurado ou não. Aspecto, cor, odor e sabor característicos, umidade max.de 4% e acidez mx de 4,5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc nº83 de 15/09/2000 Anvisa/ms. Sugestão de marcas: Sococo, Apti.	30	UND	R\$ 7,01	R\$ 210,30

42	Colorau em pó: obtido a partir de sementes de urucum (Bixa orellana) moídas ou extrato natural desidratado, apresentando coloração vermelho-alaranjada intensa característica, textura fina e homogênea, aroma suave típico do produto e sabor levemente terroso, isento de impurezas, corpos estranhos, umidade excessiva, grumos endurecidos, mofo ou sinais de deterioração. Produto destinado ao consumo humano como condimento natural. Requisitos mínimos de qualidade: Obtido predominantemente de urucum natural; Pó fino, seco e homogêneo; Coloração viva e uniforme; Isento de contaminantes físicos, químicos e biológicos; Preferencialmente sem adição excessiva de corantes artificiais; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, lacrada e íntegra; Com identificação obrigatória de: nome do produto, ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante e informações nutricionais (quando aplicável) Embalagem de polietileno de 500gr. Sugestão de marcas: Apti, Incas. AMOSTRA.	70	UND	R\$ 9,83	R\$ 688,10
43	Cominho em pó especiaria obtida a partir das folhas secas e/ou frescas da planta, de aroma intenso e característico, amplamente utilizado como condimento alimentar. Características sensoriais: Cor característica da espécie; Odor: aromático, intenso e característico; Sabor: levemente picante, próprio do cominho; Embalagem primária íntegra, 50g a 60g. Sugestão de marca: Kitano.	20	UND	R\$ 6,87	R\$ 137,40
44	Cravo da índia: embalagem plástica de 50g e o botão floral maduro e dessecado. Deve apresentar aspecto de botão floral maduro e dessecado, cor pardo-negra, cheiro: fortemente aromático e característico e sabor pungente e característico. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Marca sugerida: Incas.	40	UND	R\$ 4,62	R\$ 184,80
45	Creme de leite: Creme de leite uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade de produto. Embalagem 200g. Sugestão de marca: Piracanjuba, Nestle, Frimesa. AMOSTRA.	350	UND	R\$ 4,97	R\$ 1.739,50
46	Creme de leite sem lactose: Produto obtido a partir do creme de leite, submetido a tratamento térmico UHT, com adição de enzima lactase para hidrólise da lactose, tornando-o adequado para pessoas com intolerância à lactose. Deve apresentar teor mínimo de gordura conforme legislação vigente para creme de leite. Embalagem cartonada do tipo longa vida 200g. Sugestão de marca: Piracanjuba, Nestle, Frimesa. AMOSTRA.	100	UND	R\$ 8,08	R\$ 808,00

47	Doce de frutas elaborado a partir de polpa ou pedaços de frutas naturais selecionadas, cozidas com adição de açúcar em quantidade controlada, apresentando consistência cremosa ou levemente pastosa, coloração característica da fruta utilizada, sabor doce equilibrado e aroma natural, sem presença de mofo, fermentação, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com frutas naturais como ingrediente principal; Sabor característico da fruta declarada (goiaba, banana, maçã, abacaxi, morango, uva); Consistência homogênea, sem separação excessiva de líquido; Preferencialmente sem corantes artificiais e sem aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, fruta utilizada, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e fabricante. Embalagem de no mínimo 400g. Sugestão de marca: Piá, Ritter. AMOSTRA.	50	UND	R\$ 9,25	R\$ 462,50
48	Doce de frutas sem açúcar elaborado a partir de polpa ou pedaços de frutas naturais selecionadas, cozidas sem adição de açúcar, apresentando consistência cremosa ou levemente pastosa, coloração característica da fruta utilizada, sabor doce equilibrado e aroma natural, sem presença de mofo, fermentação, impurezas ou odores estranhos. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com frutas naturais como ingrediente principal; Sabor característico da fruta declarada (goiaba, banana, maçã, abacaxi, morango, uva); Consistência homogênea, sem separação excessiva de líquido; Preferencialmente sem corantes artificiais e sem aromatizantes artificiais; Em conformidade com normas da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação de: nome do produto, fruta utilizada, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e fabricante. Embalagem de no mínimo 200g. Sugestão de marca: Ritter. AMOSTRA.	30	UND	R\$ 25,35	R\$ 760,50
49	Essência de baunilha: embalagem de 30 ml contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade. Sugestão de marcas: Fleischmann, DR Oetker.	40	UND	R\$ 6,31	R\$ 252,40
50	Ervas finas secas: Ervas de uso culinário desidratadas, sem adição de conservantes, glutamato monossódico ou corantes artificiais. No mínimo 5 ingredientes. Embalagem de 500g. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes.	30	UND	R\$ 10,22	R\$ 306,60

51	Farinha de milho amarelo, tipo biju. Produto alimentício obtido pela moagem ou flocagem do milho, com granulação média a grossa, de cor amarela e textura leve. Composto por milho integral, sem aditivos ou conservantes. Embalagem em pacotes plásticos com 1 kg. Validade mínima de 01 ano após a data de fabricação. Sugestão de marcas: Zaeli, Yoki.	40	UND	R\$ 8,91	R\$ 356,40
52	Farinha de mandioca torrada: Farinha de mandioca, torrada, fina, seca, tipo 1, isenta de sujidades, embalagem contendo 1 Kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade. Sugestão de marca: Pinduca, Sinhá.	50	UND	R\$ 10,08	R\$ 504,00
53	Farinha de trigo: tipo I especial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, obtida a partir de grãos de trigo,ãos, limpos e em perfeito estado de conservação, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Acondicionada em embalagem de 5 kg. Sugestão de marca: Anaconda, Dona Benta, Martelli. AMOSTRA.	140	UND	R\$ 15,18	R\$ 2.125,20
54	Farinha de trigo integral: tipo I especial, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, obtida a partir de grãos de trigo,ãos, limpos e em perfeito estado de conservação, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Acondicionada em embalagem de 1 kg. Sugestão de marca: Anaconda, Dona Benta, Martelli. AMOSTRA.	20	UND	R\$ 10,20	R\$ 204,00
55	Feijão preto tipo 1, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem a aparência e qualidade. Produto da última safra. Embalados em pacotes de 1 kg em polietileno transparente, atóxico e resistente. Máximo de impurezas: 0,5%; umidade máxima: 15%. Valores nutricionais aproximados por 100g: 60g de carboidratos, 21g de proteínas e 1g de lipídios. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve conter data de fabricação e validade. Certificado de classificação de grãos pelo Ministério da Agricultura obrigatório. Sugestões de marca: Urbano, Rei da Mesa. AMOSTRA.	250	UND	R\$ 7,88	R\$ 1.970,00

56	Fermento em pó químico - produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. - Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 200g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega. Sugestão de marca: Royal, Apti. AMOSTRA.	120	UND	R\$ 9,82	R\$ 1.178,40
57	Fubá: de cor amarela, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: fubá amarelo, ferro e ácido fólico. Embalagens de polietileno transparente de 1 kg. Validade: mínimo de 6 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Yoki, Sinhá. AMOSTRA.	180	UND	R\$ 7,31	R\$ 1.315,80
58	Granola sem açúcar adicionado , à base de cereais integrais, composto por flocos de aveia, cereais integrais e sementes, sem adição de açúcar, mel, melaço, glucose, frutose ou quaisquer outros adoçantes calóricos ou artificiais. Deve apresentar sabor e aroma característicos dos ingredientes naturais, textura crocante, coloração uniforme e ausência de odores estranhos, sujidades, insetos ou matérias estranhas. O produto deve ser isento de conservantes artificiais, corantes e aromatizantes artificiais. Embalagem primária íntegra, resistente, atóxica, adequada ao contato com alimentos, devidamente lacrada, contendo identificação do produto, marca, lista de ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação sanitária vigente (ANVISA). Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g. AMOSTRA.	60	UND	R\$ 34,34	R\$ 2.060,40
59	Leite de coco: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem de 200ml atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Sugestão de marcas: Sococo, Ducoco.	50	UND	R\$ 6,85	R\$ 342,50

60	Leite em pó integral obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, desidratado por processo tecnológico adequado, apresentando aspecto homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, próprio para consumo humano e destinado à alimentação escolar. Ingredientes: leite integral. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, aromatizantes, corantes, conservantes, estabilizantes, espessantes ou qualquer outro ingrediente.</i> Características sensoriais; cor: branca a levemente amarelada; Odor: característico do leite, isento de odores estranhos; Sabor: próprio do leite, sem sabores estranhos; Aspecto: pó fino, seco, homogêneo, isento de grumos, sujidades ou matérias estranhas; Características físico-químicas e microbiológicas: Deverão atender integralmente aos padrões estabelecidos pela legislação sanitária vigente da ANVISA e do MAPA. Embalagem LATA, contendo no mínimo 380g. Sugestão de amostra: Nestle, Piracanjuba. AMOSTRA.	50	UND	R\$ 20,11	R\$ 1.005,50
61	Leite em pó integral sem lactose, obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, submetido a processo tecnológico de hidrólise da lactose por meio da adição da enzima lactase, seguido de desidratação. Apresenta aspecto homogêneo, coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos do leite, sendo destinado ao consumo humano e à alimentação escolar. Ingredientes: Leite integral e enzima lactase. <i>Não conter glúten. Não conter adição de açúcar, aromatizantes, corantes, conservantes, estabilizantes ou espessantes.</i> Embalagem LATA, contendo no mínimo 380g. Sugestão de amostra: Nestle, Piracanjuba. AMOSTRA.	20	UND	R\$ 27,69	R\$ 553,80
62	Lentilha: tipo 1, grãos provenientes da espécie Lens Esculenta, Moench. Deve ter no máximo 14 % de umidade, 0,5 % de matérias estranhas e impurezas. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Pacote com 500 g. Sugestão de marca: Yoki.	80	UND	R\$ 11,28	R\$ 902,40
63	Louro seco: acondicionado em embalagem reforçada e apropriada para o produto, contendo rótulo com número de lote, data de fabricação, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, fórmula e procedência em pacotes com 20 gramas. Sugestão de marca: Incas.	20	UND	R\$ 7,84	R\$ 156,80
64	Macarrão cabelo de anjo com ovos: macarrão tipo cabelo de anjo com ovos: ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, amido de milho (2,3%), corantes naturais de urucum e cúrcuma. Contém glúten. De boa qualidade. As massas as serem postas na água não devem turvar antes da cocção, embalagem primária de polietileno transparente de 500g, hermeticamente vedada e intacta. Na porção de 80g aproximadamente, 59g de carboidratos, 10g de proteínas e 0,6g de lipídios. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e validade. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	120	UND	R\$ 7,70	R\$ 924,00

65	Macarrão Caracol , produzido com farinha de trigo e água, apresentando formato espiralado e cor amarela, com textura firme. A embalagem deve ser de plástico resistente, com peso de 500g. O macarrão deve conter aproximadamente 61g de carboidratos, 8g de proteínas, 1g de gorduras totais e 2g de fibras por 80g. Sugestão de marca: Renata, Parati AMOSTRA.	200	UND	R\$ 6,77	R\$ 1.354,00
66	Macarrão espaguete com ovos: embalagem de polietileno transparente de 500g, intacto e hermeticamente vedado. Na porção de 80g aproximadamente, 62 g de carboidratos, 8,8g de proteínas e 0,8g de lipídios. Ingredientes: farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. Contem glúten. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e validade. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. Sugestão de marca: Parati, Isabela. AMOSTRA.	200	UND	R\$ 6,20	R\$ 1.240,00
67	Macarrão Parafuso , produzido com farinha de trigo e água, apresentando formato espiralado e cor amarela, com textura firme. A embalagem deve ser de plástico resistente, com peso de 500g. O macarrão deve conter aproximadamente 61g de carboidratos, 8g de proteínas, 1g de gorduras totais e 2g de fibras por 80g. Sugestão de marca: Renata, Parati AMOSTRA.	200	UND	R\$ 6,83	R\$ 1.366,00
68	Macarrão penne com ovos: embalagens plásticas com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas a venda com a designação massa com ovos quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	200	UND	R\$ 7,43	R\$ 1.486,00
69	Macarrão talharim: embalagens plásticas com 500g, de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	200	UND	R\$ 9,83	R\$ 1.966,00

70	Macarrão tipo conchinha: de primeira linha - pacotes com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. As massas alimentícias com ovos só podem ser expostas a venda com a designação massa com ovos quando forem preparadas com 3 ovos por quilo, no mínimo, correspondente a 0,045 g de colesterol por quilo. O produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Sugestão de marca: Renata, Parati. AMOSTRA.	80	UND	R\$ 5,68	R\$ 454,40
71	Macarrão tipo alfabeto animado de primeira linha - pacotes com 500g – as massas devem ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Sugestão de marca: Renata. AMOSTRA.	80	UND	R\$ 8,16	R\$ 652,80
72	Macarrão de arroz: massa alimentícia tipo parafuso - Sem glúten. De sabor, consistência e cozimento semelhante ao das massas tradicionais. Embalagens primárias plásticas com soldas resistentes, que armazenem 500 g do produto e que tenham especificadas a origem e denominação do produto, informações nutricionais, peso, data de fabricação e data de validade. Produto com no mínimo 1 ano de validade. Sugestão de marca: Renata, Urbano. AMOSTRA.	30	UND	R\$ 11,07	R\$ 332,10
73	Manjerição moído: de primeira linha, embalagem de 7g, folhas do ocimum basilicum. Deve apresentar aspecto de folha ovalada e seca, cor verde-pardacenta, cheiro e sabor próprios. Produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. A embalagem deverá estar de acordo com as leis vigentes. Sugestão de marca: Incas, Apti.	20	UND	R\$ 4,84	R\$ 96,80
74	Noz moscada (condimento), em pó, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Embalagem de 20g. Sugestão de marca: Incas.	20	UND	R\$ 5,09	R\$ 101,80
75	Óleo de soja: refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem: garrafa “pet” c/ 900 ml. Validade: mínimo de 4 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Leve, Suavit.	800	UND	R\$ 10,33	R\$ 8.264,00
76	Orégano: em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; Grãos sãos e limpos; de coloração verde pardacenta; com cheiro aromático e sabor próprio; isento de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 500 gramas; resistente e hermeticamente vedado, suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 276/05 e suas alterações posteriores. Sugestão de marca: Incas.	25	UND	R\$ 13,42	R\$ 335,50
77	Passata rústica de tomate – produto constituído 100% de tomates, com pele e sementes. Sem adição de sal, açúcar, gorduras, conservantes, corantes e espessantes. Não contém sódio. Embalagem em sachê 300 gramas. Sugestão de marca: Fugini, Predilecta. AMOSTRA.	800	UND	R\$ 7,25	R\$ 5.800,00

78	Polvilho azedo: Polvilho de mandioca azedo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	350	UND	R\$ 7,28	R\$ 2.548,00
79	Polvilho doce: fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	350	UND	R\$ 6,44	R\$ 2.254,00
80	Sagu: fécula de mandioca (formato pérola), sem adição de glúten; não deverá apresentar impurezas, substâncias nocivas, aspecto e cheiro não característico. Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, com 500 g. Prazo de validade mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Sugestão de marca: Prata, Yoki.	120	UND	R\$ 8,88	R\$ 1.065,60
81	Sal refinado iodado: não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Embalagem de polietileno transparente de 1kg. Validade: mínima de 4 meses após o ato da entrega. Sugestão de marca: Cisne, Diana.	250	UND	R\$ 4,00	R\$ 1.000,00
82	Suco de uva tinto integral natural: sem adição de açúcar, água ou corantes. Coloração vermelho-rubi de boa intensidade. Embalagem de vidro de 1 litro a 1,5 litro. Sugestão de marca: Aliança, Aurora. AMOSTRA.	150	UND	R\$ 28,46	R\$ 4.269,00
83	Tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>), especiaria obtida a partir das folhas secas e/ou frescas da planta, de aroma intenso e característico, amplamente utilizado como condimento alimentar. Características sensoriais: Cor: verde a verde-acinzentada, característica da espécie; Odor: aromático, intenso e característico; Sabor: levemente picante, próprio do tomilho; Aspecto: folhas íntegras ou fragmentadas, secas, limpas e isentas de sujidades, insetos ou matérias estranhas; Embalagem primária íntegra, 10g. Sugestão de marca: Kitano.	20	UND	R\$ 7,14	R\$ 142,80
84	Trigo para quibe – de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g. Deverá conter na embalagem data de fabricação, data de validade, número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Sugestão de marca: Yoki	30	UND	R\$ 9,97	R\$ 299,10
85	Vinagre: de vinho tinto. Ingredientes: fermentado acético de vinho tinto hidratado e conservante ins 224 - acidez 4,2%. Não contém glúten. Embalagem de 700 ml. Sugestão de marca: Koller, Castello.	150	UND	R\$ 8,37	R\$ 1.255,50
86	DESCARTÁVEIS Filme de pvc , transparente, atóxico, de boa qualidade, contendo o comprimento de 30 metros e largura 28 centímetros, com identificação do produto, marca do fabricante. Sugestão de marca: Wyda.	30	UND	R\$ 9,54	R\$ 286,20
87	DESCARTÁVEIS Forminha de papel para cupcake: forminha descartável de papel, colorido, tamanho aproximado 5,5cm de fundo, 4 cm de altura e 7,5 cm de boca. Embalagens com no mínimo 50 unidades.	50	UND	R\$ 9,99	R\$ 499,50

88	DESCARTÁVEIS Luva descartável de vinil: sem pó descartável e de uso único. Lisa; ambidestra; transparente; Tamanhos P, M e G. Caixa com 100 unidades. Sugestão de marca: Talge. AMOSTRA.	50	UND	R\$ 20,53	R\$ 1.026,50
89	DESCARTÁVEIS Saco plástico para alimentos de polietileno, transparente, material resistente, que pode ir ao freezer e a geladeira, com capacidade de 7 kg, bobina picotada com 100un. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Bompack.	80	UND	R\$ 13,29	R\$ 1.063,20
90	DESCARTÁVEIS Saco plástico para alimentos de polietileno, transparente, material resistente, que pode ir ao freezer e a geladeira, com capacidade de 5 kg, bobina picotada com 100un. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Bompack.	80	UND	R\$ 11,83	R\$ 946,40
91	DESCARTÁVEIS Papel alumínio rolo de no mínimo 30cm x 7,5 metros. Embalado em embalagem de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização, a embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade. Sugestão de marca: Wyda.	80	UND	R\$ 10,10	R\$ 808,00
92	DESCARTÁVEIS Touca descartável sanfonada elástico duplo confeccionado em TNT, cor branco, gramatura 30 pp deverá ser entregue em embalagem com 100 unidades, Acondicionamento conforme o fabricante de forma a garantir a higiene e a integridade do produto até a utilização. Sugestão de marca: Medix. AMOSTRA.	40	PCT	R\$ 20,48	R\$ 819,20
93	PERECÍVEIS Água de coco integral , obtida exclusivamente do líquido natural de cocos verdes sadios, sem diluição, sem adição de açúcares, corantes, conservantes artificiais ou aromatizantes, submetida a processo de pasteurização ou esterilização permitido pela legislação sanitária, apresentando coloração límpida a levemente opalescente, sabor naturalmente adocicado suave e aroma característico. Requisitos mínimos de qualidade: Composição 100% água de coco natural; Sem adição de açúcar, adoçantes ou conservantes artificiais; Sabor e aroma naturais característicos; Isenta de fermentação, sedimentos anormais ou impurezas; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente fechada (caixa longa vida, garrafa); Com identificação obrigatória de: Nome do produto; Ingredientes (100% água de coco); Volume líquido; Data de fabricação e validade; Lote; Fabricante; Informação nutricional. Embalagem de 900ml a 1 litro. Sugestão de marcas: Sococo, Campo Largo, Obrigado. AMOSTRA.	300	UND	R\$ 15,82	R\$ 4.746,00

94	PERECÍVEIS Agnoline congelado de frango: (massa recheada tipo agnolotti) congelado, elaborado a partir de massa fresca de trigo devidamente preparada e recheada com ingredientes alimentícios próprios para consumo, deve ser recheado com frango de alta qualidade, com massa fina e saborosa. A embalagem deve ser de 400 à 500g, contendo todas as informações exigidas pela legislação vigente, como dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A data de validade deve ser claramente indicada na embalagem, com prazo mínimo de 30 dias e a data de fabricação não superior a 10 dias. AMOSTRA.	350	UND	R\$ 24,07	R\$ 8.424,50
95	PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) no corte em iscas; Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-viva característica, textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, odor estranho, sujidades ou sinais de deterioração. Sendo previamente beneficiadas no corte ISCAS, com formato de 1 cm por 4 cm. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada; Com identificação de: nome do produto, tipo de corte, peso líquido, data de abate/processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção sanitária. Deverá ser acondicionada em embalagem de 1kg. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. AMOSTRA.	300	KG	R\$ 47,45	R\$ 14.235,00
96	PERECÍVEIS Carne bovina tipo músculo PICADA: Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte músculo (dianteiro ou traseiro), obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentada em cubos ou pedaços uniformes, de coloração vermelho-viva característica, textura firme e fibras longas, com baixo a moderado teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, sujidades, odor estranho ou sinais de deterioração. Tamanho adequado do corte de 2cm a 3cm. Pedaços uniformes para cocção adequada; Isento de tecidos indesejáveis em excesso. Em embalagens de 1kg, devidamente selada, com especificação de peso, data da manipulação, validade, do produto e marca/procedência. AMOSTRA.	200	KG	R\$ 36,89	R\$ 7.378,00

97	PERECÍVEIS Carne bovina (patinho) moída: Carne bovina fresca ou congelada, proveniente do corte patinho, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração vermelho-viva característica, textura firme, fibras finas e baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, odor estranho, sujidades ou sinais de deterioração. Embalagem própria para alimentos, atóxica, resistente e lacrada a vácuo ou bem selada; Com identificação de: nome do produto, tipo de corte, peso líquido, data de abate/processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção sanitária. Deverá ser acondicionada em embalagem de 1kg. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas. Deve ter certificado de inspeção. AMOSTRA.	350	KG	R\$ 48,44	R\$ 16.954,00
98	PERECÍVEIS Carne de frango caipira picado, fresca ou congelada, proveniente de aves criadas em sistema semi-intensivo ou extensivo, com acesso ao ambiente externo, alimentadas conforme boas práticas de produção, abatidas sob inspeção sanitária oficial, apresentando coloração amarelada característica, textura firme, sabor mais acentuado e baixo teor de gordura aparente, isenta de odores estranhos, hematomas, sujidades, penas, vísceras ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Proveniente de frango caipira ou colonial conforme classificação do produtor; Carne íntegra, limpa e própria para consumo; Baixo teor de gordura visível; Sem adição de conservantes artificiais; Proveniente de estabelecimento com inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM); Em conformidade com legislação do MAPA/ANVISA. Embalagem própria para alimentos, resistente, atóxica, lacrada (preferencialmente a vácuo ou bem selada); Com identificação de: nome do produto, tipo de corte (inteiro, coxa, sobrecoxa, peito, em pedaços), peso líquido, data de processamento, validade, lote, procedência e selo de inspeção; Validade: Refrigerado: conforme orientação do fabricante. A embalagem deve estar em conformidade com a Legislação Vigente. AMOSTRA.	80	KG	R\$ 26,44	R\$ 2.115,20
99	PERECÍVEIS Carne de frango coxa e sobrecoxa: congelada, não temperado, de boa qualidade em pacotes entre 1 kg a 2 kg isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacote, devidamente selado, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade de no mínimo 3 meses a partir da entrega. AMOSTRA.	350	KG	R\$ 12,17	R\$ 4.259,50

100	PERECÍVEIS Carne de frango coxinha da asa: Congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujeiras, Embalagens individuais em pacotes de polietileno. O transporte deveser preservar as características do alimento em sua temperatura ideal. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. AMOSTRA.	350	KG	R\$ 23,74	R\$ 8.309,00
101	PERECÍVEIS Carne de frango sassami: congelado, o produto deve ser proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária devendo ser congelado e transportado entre as temperaturas -12°C e -18°C. Deve apresentar tamanhos uniformes. A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP) O produto deve ser congelado e transportado entre as temperaturas – 12°C e – 18°C. Não é permitida a administração de substâncias com efeitos tireostáticos, androgênicos, estrogênicos ou gestagênicos, bem como de substâncias β-agonistas, com a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar (Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 – MAPA). Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, contendo 1 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar os dados de identificação completa do produto, número do lote, data de validade, e número de registro do produto em órgão competente. Os pedaços devem ser congelados separadamente (INDIVIDUALMENTE), não estando grudados uns aos outros, o que indicaria um pré-descongelamento. AMOSTRA.	800	KG	R\$ 30,20	R\$ 24.160,00
102	PERECÍVEIS Carne filé de tilápia, sem espinhas e sem couro/pele, congelado, com cor, cheiro e sabor característicos. Acondicionado em embalagem atóxica e resistente, adequadas para transporte e armazenamento. As embalagens devem ser devidamente rotuladas conforme a legislação vigente, contendo informações obrigatórias, como dados do fornecedor, data de validade, número de lote e informações nutricionais. O produto deve estar em conformidade com as exigências do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e da ANVISA, com inspeção obrigatória do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIP) e/ou Serviço de Inspeção Federal (SIF). AMOSTRA.	200	KG	R\$ 43,77	R\$ 8.754,00

103	PERECÍVEIS Carne suína pernil PICADA fresca ou congelada, Carne suína fresca ou congelada, proveniente do corte pernil, obtida de suínos sadios abatidos sob inspeção sanitária oficial, apresentada em cubos ou pedaços uniformes, de coloração rosada característica, textura firme e macia, com baixo teor de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens excessivas, hematomas, sujidades, odor estranho ou sinais de deterioração. Tamanho adequado do corte de 2cm a 3cm. Pedaços uniformes para cocção adequada; Isento de tecidos indesejáveis em excesso; Proveniente de estabelecimento com inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM); Conforme legislação do MAPA e ANVISA; acondicionada em embalagem adequada com rótulo indicando data de validade. AMOSTRA.	300	KG	R\$ 27,90	R\$ 8.370,00
104	PERECÍVEIS Carne suína costelinha, sem pele, resfriada, com osso, deverá apresentar no máximo 10% de gordura e aponeuroses, acondicionada em embalagem primária de plástico atóxico, própria para alimentos, selada e s/fechos e material estranho, devem vir em embalagem plástica que contenha a procedência de abatedouro com serviço, e suas condições deverão estar de acordo com as normas Técnicas da RIISPOA e ANVISA, tendo inspeção do SIM, SIP e/ou SIF, não possuir as características PSE e DFD. AMOSTRA.	100	KG	R\$ 33,05	R\$ 3.305,00
105	PERECÍVEIS Ervilha congelada: Ervilha verde selecionada, proveniente de grãos sadios e no ponto adequado de maturação, submetida a processo de higienização, branqueamento e congelamento rápido individual (IQF – Individual Quick Frozen), apresentando coloração verde característica, grãos íntegros, soltos entre si, textura firme após o descongelamento e sabor natural, isenta de matérias estranhas, sujidades, insetos, odor estranho ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Grãos uniformes, íntegros e bem selecionados; Processo de congelamento rápido (preferencialmente IQF); Sem adição de conservantes artificiais; Isenta de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem plástica própria para alimentos, resistente, atóxica e bem vedada; Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes (ervilha), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, origem e informações nutricionais Embalagem de 300g. Sugestão de marca: Lar, Copacol. AMOSTRA.	150	UND	R\$ 18,59	R\$ 2.788,50

106	PERECÍVEIS Iogurte integral produzido a partir de leite integral pasteurizado MORANGO, fermentado por culturas lácteas específicas, acrescido de polpa natural de frutas sabor morango, apresentando consistência homogênea, coloração rosada característica, sabor suave e aroma típico da fruta, isento de grumos, soro em excesso, matérias estranhas ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado com leite integral e culturas lácteas vivas; Contendo polpa de fruta natural (morango); Sem sabor artificial predominante; Livre de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA e MAPA; Embalagem plástica atóxica, resistente e hermeticamente fechada; Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes, volume/peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, registro no órgão competente e informação nutricional. Sem adição de açúcares, com polpa natural, embalagens de 1 kg ou mais. Sugestão de marcas: Itambé, Batavo, Nestle. AMOSTRA.	800	UND	R\$ 13,52	R\$ 10.816,00
107	PERECÍVEIS Iogurte sem lactose, elaborado a partir de leite integral ou parcialmente desnatado de origem animal (ou blend de leites permitido), com lactase adicionada durante o processamento para degradação da lactose, fermentado por culturas lácteas específicas, apresentando textura homogênea, coloração característica, sabor suave e aroma típico de iogurte, isento de grumos, soro em excesso, matérias estranhas, odores anormais ou sinais de deterioração. Produto adequado para indivíduos com intolerância à lactose, atendendo às normas sanitárias e de qualidade vigentes. Requisitos mínimos de qualidade: Elaborado a partir de leite de origem animal com adição de lactase para redução ou eliminação da lactose; Teor de lactose reduzido a níveis não detectáveis ou conforme regulamentação vigente para “sem lactose” no rótulo; Textura cremosa e homogênea; Aroma e sabor típicos de iogurte, sem off-flavors; Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; Em conformidade com legislação da ANVISA/MAPA; Embalagem plástica ou cartonada atóxica, resistente, hermeticamente fechada e íntegra; Com identificação obrigatória: Nome do produto; Ingredientes completos; Indicação “sem lactose” de forma clara; Informação nutricional; Data de fabricação e validade; Número do lote; Fabricante e dados de registro. Embalagem de no mínimo 160g. AMOSTRA.	100	UND	R\$ 13,32	R\$ 1.332,00
108	PERECÍVEIS Iogurte Natural Integral, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Embalagem com no mínimo 160g, validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. A embalagem deverá conter os dados de identificação, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. AMOSTRA.	500	UND	R\$ 5,15	R\$ 2.575,00

109	PERECÍVEIS Leite ultrapasteurizado (UHT): de boa qualidade, integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Caixa longa vida com 1000ml, rotulado conforme legislação vigente e atendendo as normas da RDC nº 12, de 01/01/01 da Anvisa/ms. Data de fabricação máxima de 30 dias.	5000	UND	R\$ 7,25	R\$ 36.250,00
110	PERECÍVEIS Leite ultrapasteurizado (UHT), integral com pelo menos 90% MENOS LACTOSE. Fortificado com ferro e vitaminas c, a e d. Caixa longa vida com 1000ml, rotulado conforme legislação vigente. Data de fabricação máxima de 30 dias.	250	UND	R\$ 8,22	R\$ 2.055,00
111	PERECÍVEIS Leite de soja, obtido a partir de grãos de soja ou extrato hidrossolúvel de soja. Deve apresentar sabor suave e característico, aroma próprio, coloração homogênea, isento de grumos, sedimentos, odores estranhos ou quaisquer matérias estranhas. O produto não deve conter adição de açúcares, mel, melaço, glucose, frutose ou adoçantes artificiais, sendo permitido apenas o açúcar naturalmente presente nos ingredientes, quando aplicável. Deve ser isento de lactose e proteínas do leite de origem animal, sendo indicado para alunos com intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca. Não deve conter corantes ou aromatizantes artificiais. Conservantes apenas quando permitidos pela legislação vigente. A embalagem deve ser íntegra, resistente, atóxica, própria para contato com alimentos, devidamente lacrada, contendo denominação do produto, marca, lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro conforme legislação sanitária da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. AMOSTRA. Embalagem de 1 litro.	50	UND	R\$ 11,99	R\$ 599,50
112	PERECÍVEIS Manteiga extra sem sal: de 1ª qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídios, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade. Acondicionado em embalagem original de 200 g; Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	250	UND	R\$ 15,74	R\$ 3.935,00
113	PERECÍVEIS Milho verde congelado: Natural sem adição de conservantes e outros ingredientes. Embalagem aproximada de 300g. Sugestão de marca: Lar, Copacol.	180	UND	R\$ 8,55	R\$ 1.539,00
114	PERECÍVEIS Nata Pasteurizada: Produto lácteo obtido da gordura do leite, separado por processo natural ou mecânico, pasteurizado, com elevado teor de gordura, apresentando consistência cremosa e homogênea. Deve ser produzido sob inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM); Embalagem 300g. Sugestão de marca: Santa Clara e Frimesa. AMOSTRA.	120	UND	R\$ 14,12	R\$ 1.694,40

115	PERECÍVEIS Nata Pasteurizada sem lactose: Produto lácteo obtido a partir do creme de leite, submetido à pasteurização e adição da enzima lactase para hidrólise da lactose, tornando-o adequado para consumo por indivíduos com intolerância à lactose. Deve apresentar consistência cremosa, homogênea e teor elevado de gordura, característico do produto. Embalagem 200g. Sugestão de marca: Santa Clara e Amanhecer. AMOSTRA.	30	UND	R\$ 14,58	R\$ 437,40
116	PERECÍVEIS Ovo de galinha vermelho: classe A tamanho grande: de 50 a 55 gramas a unidade. Não deve ter cheiro. Isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionado em embalagem apropriada. Validade: mínimo de 20 dias após o ato da entrega. Embalagem de 1 dúzia.	1200	DZ	R\$ 13,16	R\$ 15.792,00
117	PERECÍVEIS Picolé de Frutas Naturais 100% sem adição de açúcar, elaborado com polpa de frutas frescas ou congeladas (ex.: manga, maracujá, melancia, morango), sem adição de açúcar, adoçantes, corantes ou aromatizantes artificiais, com baixo teor de sódio, gorduras e sem aditivos ultraprocessados. Embalagem de no mínimo 50gr Ingredientes: Polpa de fruta fresca ou congelada (mínimo 98% da composição), água potável, espessantes naturais (opcional: gelatina ou fibra de fruta), sem adição de açúcar, sal, óleos, adoçantes, corantes ou aromatizantes químicos. AMOSTRA.	700	UN	R\$ 6,70	R\$ 4.690,00
118	PERECÍVEIS Polpa de fruta 100% natural, obtida exclusivamente da parte comestível da fruta madura e sã, sem adição de açúcar, água, conservantes, corantes, aromatizantes ou qualquer outro aditivo químico, submetida a processo adequado de higienização, despulpamento e congelamento. Produto classificado como minimamente processado. Variedades aceitas: Acerola, Maracujá, Manga, Goiaba, Abacaxi, Uva, Morango. Embalagem plástica atóxica, resistente e lacrada, Porções de 1 kg. Com identificação contendo: Nome do produto, Data de fabricação, Prazo de validade, Lote, Informações do fabricante. Conservação: Produto congelado a -18°C ou inferior, mantendo as características sensoriais, nutricionais e microbiológicas adequadas ao consumo. Composição nutricional: Açúcares naturalmente presentes da fruta, sem adição de açúcares livres. Baixo teor de sódio e gorduras. Deve atender às normas da ANVISA quanto à rotulagem e segurança alimentar. Padrões de qualidade exigidos: Frutas frescas, maduras e próprias para consumo; Ausência de sujidades, fragmentos de casca, sementes em excesso ou corpos estranhos; Sabor, aroma e cor característicos da fruta; Produto dentro dos padrões microbiológicos legais. AMOSTRA.	100	kg	R\$ 20,10	R\$ 2.010,00

119	PERECÍVEIS Presunto fatiado embalagens de 1 kg, embalado em saco plástico a vácuo. Produzido a partir do pernil suíno e paleta, com injeção de salmoura; ingredientes misturados e embutidos em mangas plásticas impressas, formados e cozidos; deve estar isento de parasitas e qualquer substância contaminante, bolor, limo na superfície, ossos quebrados, cartilagem, sem adição de amido. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega; deve ser transportada e entregue a temperatura abaixo de 10°C; rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo o selo S.I.F. e número de registro do órgão competente. Data de fabricação e validade devem estar bem visíveis. Sabor suave e característico. NÃO PODE SER APRESUNTADO. AMOSTRA.	280	KG	R\$ 41,19	R\$ 11.533,20
120	PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela fatiado: de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagens de 1 Kg, com fatias de aproximadamente 20g acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. Deve conter folhas plásticas entre as fatias de queijo. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. AMOSTRA.	300	KG	R\$ 52,71	R\$ 15.813,00
121	PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela peça: de 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em embalagens de 1 Kg. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	50	KG	R\$ 55,61	R\$ 2.780,50

122	PERECÍVEIS Queijo tipo muçarela SEM LACTOSE fatiado: De 1ª qualidade, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Acondicionado em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado. Embalagem de 150g. Sugestão de marca: Santa Clara, Tirol, Verde Campo. AMOSTRA.	90	UND	R\$ 13,61	R\$ 1.224,90
123	PERECÍVEIS Requeijão cremoso: Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Embalagem: Copo de 200g. Sugestão de marca: Nestle, Vigor, Santa Clara. AMOSTRA.	450	UND	R\$ 11,31	R\$ 5.089,50
124	PERECÍVEIS Requeijão cremoso SEM LACTOSE: Ingredientes: Creme de leite, massa para elaborar queijo (leite pasteurizado semidesnatado, cloreto de cálcio, fermento lácteo e coagulante), sal (cloreto de sódio), estabilizantes e conservante, conforme indicado pela legislação vigente. Sem glúten na composição. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. Embalagem: aproximadamente 180g. Sugestão de marca: Santa Clara, Lac Lélo, Verde Campo. AMOSTRA.	60	UND	R\$ 14,72	R\$ 883,20
125	PERECÍVEIS Suco pasteurizado: sabor laranja. Puro suco da fruta, sem adição de água, açúcar e conservantes. Deve estar embalado em garrafa plástica transparente, atóxica, com rótulo visível contendo as especificações do produto, data de fabricação e validade. Deve ser refrigerado. Embalagem de 3 L (3000 ml), e não deve estar amassada ou mal conservada. Sugestão de marca: Prats. AMOSTRA.	300	UND	R\$ 41,43	R\$ 12.429,00

126	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abacaxi pérola: formato cônico, coroa longa e com espinhos. Unidades médias (de 1,2 a 1,5 kg). Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; Isentas de danos mecânicos graves; Sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; Protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	400	UND	R\$ 12,83	R\$ 5.132,00
127	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abóbora cabotiá de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	150	KG	R\$ 4,74	R\$ 711,00
128	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Abobrinha verde Italiana: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	300	KG	R\$ 9,24	R\$ 2.772,00

129	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Alface americana , de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos. Embalagem transparente, atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, nome e endereço do fornecedor (unidade média 350g).	200	UND	R\$ 7,17	R\$ 1.434,00
130	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Alho : de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	80	KG	R\$ 36,78	R\$ 2.942,40
131	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Ameixa (nacional) : Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	150	KG	R\$ 20,03	R\$ 3.004,50
132	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Banana tipo caturra , Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas	2000	KG	R\$ 5,59	R\$ 11.180,00

	higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Pesando entre 100 e 150 gramas a unidade.				
133	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata doce branca: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	120	KG	R\$ 9,54	R\$ 1.144,80
134	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata doce roxa: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	80	kg	R\$ 8,60	R\$ 688,00
135	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata inglesa: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	900	KG	R\$ 6,00	R\$ 5.400,00
136	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Batata salsa: amarelo comum extra, entende-se por mandioquinha salsa, batata baroa ou batata salsa a raiz tuberosa da espécie arracacia xanthorrhiz, bancroft. Os tubérculos devem ser suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem estar livres de enfermidades, livres da maior parte possível de terra aderente a casca.	250	KG	R\$ 14,06	R\$ 3.515,00

137	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Beterraba , de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	200	KG	R\$ 7,57	R\$ 1.514,00
138	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Caqui chocolate : Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	150	KG	R\$ 18,19	R\$ 2.728,50
139	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Cebola branca de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	700	KG	R\$ 4,65	R\$ 3.255,00
140	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Cenoura : de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	350	KG	R\$ 5,20	R\$ 1.820,00

141	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Chuchu: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	120	KG	R\$ 8,49	R\$ 1.018,80
142	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Goiaba vermelha, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	50	KG	R\$ 12,75	R\$ 637,50
143	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Kiwi importado, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	50	KG	R\$ 34,03	R\$ 1.701,50

144	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Laranja bahia: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	300	KG	R\$ 15,12	R\$ 4.536,00
145	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Laranja pera: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	300	KG	R\$ 6,35	R\$ 1.905,00
146	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Limão Taiti: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	50	KG	R\$ 7,15	R\$ 357,50

147	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mação fuji: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	300	KG	R\$ 14,20	R\$ 4.260,00
148	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Maçã gala: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	400	KG	R\$ 13,95	R\$ 5.580,00
149	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mamão formosa: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500 g a unidade.	500	KG	R\$ 10,61	R\$ 5.305,00

150	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Mandioca congelada, tipo branca, selecionada, proveniente de raízes sadias e no ponto adequado de maturação, submetida a processo de descascamento, higienização, corte em pedaços uniformes e congelamento rápido, apresentando coloração branca a levemente amarelada característica, textura firme antes do preparo e macia após cocção, isenta de partes escuras, fibras duras em excesso, sujidades, insetos, odor estranho ou sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Raízes selecionadas e bem higienizadas; Cortes uniformes para cozimento adequado; Processo de congelamento rápido (preferencialmente IQF); sem adição de conservantes artificiais; isenta de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos; em conformidade com legislação da ANVISA; Embalagem plástica própria para alimentos, resistente, atóxica e bem vedada Com identificação obrigatória: nome do produto, ingredientes (mandioca), peso líquido, data de fabricação, validade, lote, fabricante, origem e informações nutricionais.	180	KG	R\$ 9,75	R\$ 1.755,00
151	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Manga tommy Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	800	KG	R\$ 8,60	R\$ 6.880,00
152	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Maracujá amarelo, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	30	KG	R\$ 16,83	R\$ 504,90

153	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melancia: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	1200	KG	R\$ 3,40	R\$ 4.080,00
154	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melão amarelo: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	400	KG	R\$ 8,21	R\$ 3.284,00
155	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Melão sapo: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	300	KG	R\$ 8,56	R\$ 2.568,00

156	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Morango in natura, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento. Embalagem de plástico transparente e resistente atóxica de 250g.	200	UND	R\$ 31,85	R\$ 6.370,00
157	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pepino caipira, de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	100	Kg	R\$ 8,21	R\$ 821,00
158	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pêssego nacional: Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	150	KG	R\$ 8,12	R\$ 1.218,00

159	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pera Williams, Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem e acondicionamento: A granel ou em caixas plásticas higienizadas e próprias para alimentos; protegidas contra contaminações durante transporte e armazenamento.	150	KG	R\$ 17,00	R\$ 2.550,00
160	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Pimentão verde: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	200	KG	R\$ 9,21	R\$ 1.842,00
161	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Repolho roxo: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	60	KG	R\$ 10,25	R\$ 615,00
162	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Repolho verde de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	120	KG	R\$ 6,76	R\$ 811,20

163	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Tomate saladete ou longa vida: de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto adequado de maturação e desenvolvimento, apresentando coloração viva característica da espécie, textura firme e aspecto saudável, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos de agrotóxicos acima dos limites permitidos, partes murchas, amassadas, apodrecidas, mofadas ou com sinais de deterioração. Requisitos mínimos de qualidade: Produtos íntegros, sadios e frescos; sem danos mecânicos significativos; Grau de maturação adequado ao consumo; Coloração e textura próprias de cada espécie; isentos de odores estranhos.	1000	KG	R\$ 8,25	R\$ 8.250,00
164	PERECÍVEIS HORTIFRUTI Uva sem semente (BRS Vitória, Isis ou Thompson (Sultanina)), Frutas frescas, de primeira qualidade, próprias para consumo humano, colhidas no ponto adequado de maturação, apresentando coloração, sabor e aroma característicos da espécie, com polpa firme e íntegra, livres de sujidades, insetos, parasitas, resíduos químicos acima dos limites permitidos, partes deterioradas, amassadas, mofadas, fermentadas ou com sinais de apodrecimento. Requisitos mínimos de qualidade: Frutas íntegras e sadias; Grau de maturação adequado para consumo; Tamanho e aparência uniformes; isentas de danos mecânicos graves; sem odores estranhos ou sinais de contaminação; Embalagem bandejas plásticas 500g.	50	UN	R\$ 15,64	R\$ 782,00
Valor Total Estimado R\$ 518.696,95					

OBS: HAVENDO QUALQUER DISCORDÂNCIA ENTRE A DESCRIÇÃO E UNIDADE DE MEDIDA DO CATMAT E A DO EDITAL, PREVALECERÁ A DESCRIÇÃO E UNIDADE DE MEDIDA CONSTANTE NO EDITAL.

1.1.3 Valor máximo estimado da licitação é **R\$ 518.696,95 (quinhentos e dezoito mil seiscientos e noventa e seis reais e noventa e cinco centavos)**

2. JUSTIFICATIVA E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, conforme Lei nº 11.947/2009 e Resolução FNDE nº 06/2020.

A aquisição justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo e regular de alimentação escolar aos alunos da rede pública de ensino durante o ano letivo, assegurando o cumprimento do cardápio planejado pelo nutricionista responsável técnico, em conformidade com as diretrizes nutricionais vigentes.

A contratação visa:

- Garantir segurança alimentar e nutricional aos estudantes;
- Assegurar qualidade sanitária e padrão adequado dos alimentos;
- Evitar desabastecimento das unidades escolares;
- Promover alimentação saudável, priorizando alimentos in natura e minimamente processados;
- Atender às necessidades alimentares específicas quando houver.

A realização de procedimento licitatório atende aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência e transparência na aplicação dos recursos públicos vinculados ao PNAE.

3. PROPOSTA DE PREÇOS

- 3.1 Para efeito de montagem da proposta de preços, cada licitante deverá considerar as especificações técnicas dos produtos deste Termo de Referência.
- 3.2 A pesquisa de preços no mercado, base para a montagem dos preços dos produtos, foi feita tendo como base os produtos deste Termo de Referência. Portanto, os produtos ofertados deverão apresentar as mesmas características de qualidade, desempenho, rendimento, eficiência, estrutura, funcionamento, e acabamento do produto de referência.
- 3.3 Os produtos ofertados deverão atender aos requisitos mínimos de desempenho das normas brasileiras correspondentes e estar qualificados no Programa Brasileiro de Qualidade e Produtividade do Habitat (PBQP-H), caso já esteja implementado o Programa Setorial de Qualidade (PSQ) para o tipo de material;
- 3.4 O licitante que ofertar produtos com características de qualidade, desempenho, rendimento, eficiência, estrutura, funcionamento e acabamento diferente daquelas dos produtos de referência, apenas com o objetivo de reduzir o preço ofertado, diante das demais licitantes, estará sujeito, caso se consagre vencedor da licitação e seus produtos sejam reprovados pelos critérios citados acima, a fornecer os produtos de referência constantes deste Termo de Referência, pelo preço ofertado, sem ônus para o Município.
- 3.5 Na proposta de preços, cada licitante deverá informar a marca e o modelo do produto ofertado.

IV- PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO:

A empresa vencedora deverá atender às solicitações do Departamento Municipal de Educação e Cultura no prazo máximo de 5 dias após o recebimento da ordem de empenho ou confirmação por e-mail ou telefone, respeitando rigorosamente as quantidades solicitadas, conforme as Ordens de Compra emitidas pelo setor responsável.

O prazo de entrega poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante justificativa aceita pela Administração.

As entregas deverão ser realizadas nas segundas-feiras, conforme os horários estabelecidos no item 4, sendo entregues para a pessoa responsável de cada unidade escolar.

Os produtos de hortifrúti deverão ser embalados separadamente, devidamente pesados e identificados.

Os produtos perecíveis, especialmente as carnes, deverão ser entregues conforme especificado no edital, sob pena de não serem recebidos.

4. As entregas deverão ocorrer semanalmente, preferencialmente às segundas-feiras, no seguinte horário:
 - 8:00h às 9:30h
 - 10:30h às 11:30h
 - 13:00h às 14:30h
 - 15:30h às 16:30h

Observação: Não serão aceitas entregas fora do horário estabelecido. A conferência da mercadoria deverá ser realizada no ato da entrega, sendo imprescindível o cumprimento rigoroso dos horários.

4.1 Locais de entrega:

- CMEI Vovó Helena, Rua Presídio Borba, 861
- Escola Irmã Neli, Rua Cândido Merlo, 221
- Antigo Centro do Idosos, Rua Jandiro Bedin, 109

4.2 Artigo 13 da Lei nº 11.947/2009 (alterado pela Lei nº 15.226/2025):

- “Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade **igual ou superior à metade do período** entre a data de fabricação e a data final de validade.”
(parágrafo incluído pela Lei nº 15.226/2025).
-

4.2.1 Os produtos serão fornecidos em embalagens lacradas e sem apresentar sinais de violação, contendo a sua discriminação, número do lote, prazo de validade, nome do fabricante, endereço e registro no órgão competente.

4.2.2 O transporte dos produtos deverá obedecer a critérios sanitários e de segurança de modo a não afetar a sua identidade, qualidade, integridade e, quando for o caso, a sua esterilidade.

4.2.3 O fornecedor beneficiário fornecerá os produtos conforme as marcas e especificações discriminadas em sua proposta, acompanhados de nota fiscal contendo os nomes, as marcas, os lotes de fabricação e seus respectivos quantitativos.

4.2.4 Por motivo de força maior e desde que seja do interesse do contratante, o fornecedor beneficiário poderá entregar um item cuja marca seja diferente daquela especificada na proposta. Essa poderá ser aceita pelo MUNICÍPIO após análise técnica.

4.2.5 Só será aceita a entrega de item de outra marca que comprove possuir o Certificado exigido no item 10.1.1.

4.2.6 Sob hipótese nenhuma, a troca de marca implicará em alteração do preço do item.

4.3 Efetivada a entrega, o objeto será recebido:

Provisoriamente, de forma sumária, pelo fiscal responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

Definitivamente, pelo gestor do contrato, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento provisório, mediante termo hábil, após verificação do relatório detalhado e da documentação apresentada pelos fiscais do contrato.

23.5 Constatadas irregularidades no material entregue, o MUNICÍPIO poderá:

se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis, manifestando-se o gestor motivadamente sobre o assunto, cabendo ao fornecedor beneficiário providenciar a substituição em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito;

se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, devendo o fornecedor beneficiário fazê-lo em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

23.6 Ao MUNICÍPIO não caberá qualquer ônus pela rejeição de materiais considerados inadequados pelo gestor.

23.7 Independentemente da aceitação, o fornecedor beneficiário garantirá a qualidade do produto fornecido pelo prazo estabelecido na respectiva garantia, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito no prazo **máximo de 2 (dois) dias úteis**, contados da notificação do gestor.

5. PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

A vigência da Ata de Registro de Preço proveniente deste Pregão será de 1 (um) ano contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou até o término das quantidades registradas.

5.1 Será admitida a prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço por mais 12 (doze) meses, conforme art. 84 da Lei 14.133/21, desde que comprovado que os preços registrados permanecem vantajosos renovando também seu quantitativo para o mesmo período.

5.2 Caso as partes não se interessem pela prorrogação da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar sua vontade, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias antes do término de sua vigência.

6 - JUSTIFICATIVA PARA O NÃO CUMPRIMENTO AOS ARTIGOS 47 E 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06:

O art. 48, inciso III, da Lei Complementar 123/06, dispõe que deverá estabelecer, em certames para aquisição de bens de natureza divisível, cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos itens com valor acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). O objeto da presente licitação não é bem de natureza divisível, e sim trata-se de serviço, desta forma não cabe à cota de até 25% para MPE's.

7 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Os materiais a serem fornecidos deverão estar de acordo com as especificações constantes no ANEXO I e serão entregues de forma parcelada, conforme as solicitações do Departamento de Educação e Cultura, bem como as orientações da nutricionista responsável, nas Escolas Municipais de Bom Sucesso do Sul.

7.2 As entregas ocorrerão parceladamente, sem custos adicionais de entrega, durante o período de 12 meses, a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

7.2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, com foco na segurança alimentar e no cumprimento das necessidades nutricionais dos alunos.

8. CONTROLE DE FISCALIZAÇÃO

8.1 Nos termos dos arts.169, 170 e 171, da Lei nº 14.133/21, a Direção do Departamento de compras, e um representante de cada departamento do Município designado para acompanhar e fiscalizar os serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da prestadora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 170, da Lei nº 14.133/21.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda não será parcelada, haja visto, que neste caso, o parcelamento comprava ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar a padronização do objeto.]

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto a demanda não será parcelada, haja visto, que neste caso, o parcelamento comprava ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar a padronização do objeto.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados almejados com as Aquisições são os seguintes: • No tocante à eficácia: assegurar o pleno atendimento a todas as demandas relacionadas à aquisição de gêneros alimentícios, de maneira a respaldar adequadamente as atividades finalísticas do órgão competente; • No que diz respeito à eficiência: garantir a continuidade e a preservação dos materiais em questão no departamento, bem como promover o uso otimizado dos recursos financeiros disponibilizados para tal fim; • Através da Aquisição de Gêneros Alimentícios, busca-se igualmente atender ao princípio da economicidade, cujo escopo é a obtenção da melhor relação custobenefício, abrangendo aspectos financeiros, econômicos e administrativos. Tal abordagem visa assegurar que as aquisições sejam realizadas de maneira célere, econômica e sustentável.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para fins de melhorias quanto ao alcance do objetivo pretendido, os gêneros adquiridos serão recebidos e acondicionados de forma a manter a sua qualidade até que sejam efetivamente utilizados, quanto à forma correta

de manuseio e armazenamento. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de minuta do edital;
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e l) assinatura e publicação do contrato.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os principais impactos ambientais dos gêneros alimentícios adquiridos podem estar relacionados tanto ao processo produtivo quanto à geração de efluentes, ao uso dos produtos e à produção de resíduos de embalagem após o consumo. As empresas fornecedoras deverão atentar para os riscos ambientais gerados pela produção industrial, adotando práticas de mitigação de impactos. Devem também cumprir as leis e resoluções que regulam a produção sustentável dessas atividades. Além disso, devem atender aos requisitos ambientais necessários para obter certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), garantindo que os produtos sejam considerados sustentáveis ou de menor impacto ambiental em comparação com produtos similares.

Os bens adquiridos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, utilizando materiais recicláveis, de modo a assegurar a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento, minimizando o impacto ambiental.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. Justificativa da Viabilidade: Em face da necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios em geral para atender as necessidades do departamento Municipal de Educação, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiros dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

14. CAPÍTULO XXIII - DA SOLICITAÇÃO/APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

14.1 A empresa classificada em primeiro lugar, **caso solicitada**, deverá encaminhar a amostra do item do ANEXO I, **SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**, para o Setor de Licitações, no horário das 8:00 às 16:00 horas (horário local), **até o 5º (quinto) dia útil seguinte à solicitação da pregoeira**, através de comunicação via CHAT do COMPRASNET.

14.2 O licitante detentor da melhor proposta poderá ser convocado para apresentar a amostra em relação ao item cuja marca não seja conhecida pela área técnica da Secretaria Municipal de Administração, ou que em momento pretérito apresentou problema de funcionamento ou desempenho, para a verificação da compatibilidade do item com as especificações constantes do ANEXO I e consequente aceitação da proposta, sendo que os critérios para análise das amostras serão:

- **Qualidade do produto;**
- **Especificações nos termos do Edital (ANEXO I-A);**
- **Textura;**
- **Verificação se o produto atende com eficácia ao fim a que se destina;**
- **Comparação Custo x Benefício, a fim de averiguar a qualidade do material, através da seguinte metodologia:**
 - **Verificação, através da utilização do material, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade;**

As amostras deverão estar devidamente identificadas com **nome da licitante, o número da licitação e o número do item a que se referem** e ser encaminhados ao Departamento de Licitações.

- 14.3 Na hipótese de apresentação de amostras, a sessão será suspensa e retomada somente após a análise acerca da aceitação do produto/material a que se refere, exarando-se a decisão no campo próprio do sistema eletrônico COMPRASNET e comunicando-a via chat.
- 14.4 As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer técnico fundamentado, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas no Edital, considerando, ainda, a qualidade e o uso a que se destinam.
- 14.5 Quando um licitante for o vencedor em relação a vários itens, o Pregoeiro poderá optar por solicitar amostra de somente alguns desses itens, a depender da disponibilidade de espaço físico para a guarda dos materiais e a possibilidade de gerar-se ônus excessivo ao participante no que se refere aos custos com transporte, sendo que o resultado da análise servirá de parâmetro para a decisão acerca da aceitação dos demais itens.
- 14.6 As amostras reprovadas ficarão sob a guarda do Setor de Licitações até a homologação do Pregão. Após a homologação, os mesmos deverão ser retirados no prazo máximo de 10 (dez) dias, sendo que o Departamento de Licitações não se responsabilizará por qualquer dano causado aos materiais durante o período de análise ou por eventual demora no recolhimento dos mesmos. Findo o prazo aludido, a Administração providenciará o descarte das amostras.
- 14.7 **A entrega da amostra fora do local ou prazo indicado pela Pregoeira ou a sua reprovação pela área técnica da Secretaria Municipal de Administração acarretará a desclassificação do licitante.**
- 14.8 Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de amostras.
- 14.9 Poderá ser solicitado o envio de informações técnicas, no prazo indicado pelo Pregoeiro no chat do sistema eletrônico COMPRASNET, através da opção “Enviar Anexo” do referido sistema.
- 14.10 A ausência de manifestação por parte do licitante poderá, a critério do Pregoeiro, acarretar a recusa da proposta ou, ainda, a inabilitação do licitante, conforme o caso, ocasião em que se procederá a chamada do licitante classificado na sequência.
- 14.11 A amostra que apresentar problema de funcionamento durante a referida análise terá o item imediatamente desclassificado, mesmo que possua todas as especificações exigidas no Edital.
- 14.12 A amostra deverá ser enviada juntamente com a embalagem original do produto, a fim de que possamos aferir com precisão a especificação do objeto.
- 14.13 **A amostra que obtiver aprovação e for a vencedora do item permanecerá na Seção de Licitações ou Almoxarifado da Prefeitura Municipal até que seja efetivada a entrega do bem pelo licitante, a fim de ser com esta comparada.**

15. Das sanções

- 15.1 As empresas vencedoras da licitação ficarão sujeitas às penalidades previstas no edital, bem assim as penalidades previstas na Ata de Registro de Preços, em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na ARP, garantida a prévia defesa e o contraditório em regular processo administrativo, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem;
- 15.2 Demais sanções previstas no artigo 156 e seus incisos, da Lei 14.133/21 no que couber

Bom Sucesso do Sul, 16 de março de 2026.

Elisana Pillonetto
Departamento de Educação Cultura e Esporte

EDITAL DE PREGÃO Nº 12/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO: MENOR PREÇO ITEM

OBJETO: Constitui objeto deste Pregão **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE TRABALHO MENOR

Ao

Pregoeiro do Município de Bom Sucesso do Sul
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 12/2026.

DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE TRABALHO DE MENOR

A empresa (**RAZÃO SOCIAL COMPLETA**), inscrita no CNPJ sob nº **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, sediada na (**ENDEREÇO COMPLETO**), declara, sob as penas da Lei, que cumpre o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, ou seja, não tem em seus quadros menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, insalubre ou perigoso, ou menores de 16 (dezesesseis) anos executando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

A empresa está ciente de que o descumprimento do disposto acima, durante a vigência do contrato, acarretará a sua rescisão.

Local e data.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
Carimbo e assinatura

EDITAL DE PREGÃO Nº 12/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO: MENOR PREÇO ITEM

OBJETO: Constitui objeto deste Pregão **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**

ANEXO III

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA LICITAR

Ao

Pregoeiro do Município de Bom Sucesso do Sul
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 12/2026.

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA LICITAR

A empresa (**RAZÃO SOCIAL COMPLETO**, inscrita no CNPJ sob nº **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, sediada na (**ENDEREÇO COMPLETO**), declara, sob as penas da Lei, que não foi declarada inidônea e não está impedida de participar de licitação em qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual ou municipal.

Declara, também, que está obrigada a informar à Contratante os fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação, quando de sua ocorrência.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Local e data.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
Carimbo e assinatura

EDITAL DE PREGÃO Nº 12/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO: MENOR PREÇO ITEM

OBJETO: Constitui objeto deste Pregão **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**

ANEXO – IV

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
(Uso obrigatório por todas as licitantes)

A empresa, estabelecida na (endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver), inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada por, cargo, RG....., CPF....., (endereço), propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul, em estrito cumprimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº 12/2026, conforme abaixo discriminado:

Item	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário R\$
1	xx	xx	xx	xx	R\$
2	xx	xx	xx	xx	R\$
3..	xx	xx	xx	xx	R\$

Informar Valor total R\$...

Informar especificação dos materiais;

Informar marca;

Informar unidade, quantidade e valor Unitário;

Informar que a proponente se obriga a cumprir todos os termos da Nota de Empenho a ser firmada com a vencedora do certame.

Informar que a validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data da abertura da sessão pública de **PREGÃO ELETRÔNICO**.

Prazo máximo de entrega dos produtos será de acordo com o ANEXO I do edital.

Nos preços ofertados já estão inclusos os tributos, fretes, taxas, seguros, encargos sociais, trabalhistas e todas as demais despesas necessárias à execução do objeto.

Local e data

Assinatura do Responsável pela Empresa
(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

EDITAL DE PREGÃO Nº 12/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO: MENOR PREÇO ITEM

OBJETO: Constitui objeto deste Pregão **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Ao
Pregoeiro do Município de Bom Sucesso do Sul
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2026.

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(RAZÃO SOCIAL COMPLETA), inscrita no CNPJ/MF nº **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, sediada **(ENDEREÇO COMPLETO)**, declara para fins de participação no PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2026, e sob as penas da Lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação previstos em **edital**, conforme previsto no artigo 63º, inciso I, da Lei 14.133/2021.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Local e data.

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
Carimbo e Assinatura

EDITAL DE PREGÃO Nº 12/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 32/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO
TIPO: MENOR PREÇO ITEM

OBJETO: Constitui objeto deste Pregão **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 12/2026
REGISTRO DE PREÇOS N.º 07/2026

MINUTA DE CONTRATO AQUISIÇÃO DE MATERIAIS Nº ____/2026

Ata de registro de preços que entre si celebram, de um lado, o **MUNICÍPIO DE BOM SUCESSO DO SUL**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 80.874.100/0001-86, com sede na Rua Cândido Merlo, nº 290, Centro, a seguir denominado **MUNICÍPIO**, neste ato representado por seu Prefeito **Maico Diogo Faversani**, brasileiro, casado, inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXX, portador da cédula de identidade RG nº XXXXXXXX/SSP/Pr., residente e domiciliado em Bom Sucesso do Sul, Estado do Paraná, doravante designado **CONTRATANTE**, de um lado e, de outro, a empresa (**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA**), pessoa jurídica de direito privado, estabelecida (**ENDEREÇO COMPLETO**), inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) sob o nº **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, neste ato representada por seus representantes legais, ao fim assinados, (**QUALIFICAÇÃO DO(A) REPRESENTANTE LEGAL**), doravante designada detentora, vencedora da licitação na modalidade PREGÃO, na forma Eletrônico sob o nº 12/2026, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** no SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Estando as partes sujeitas as normas das **Leis Federal nº 14.133/21**, AJUSTAM a presente **Ata de registro de preços administrativo de aquisições de aquisição de merenda escolar**, em decorrência da **Licitação Modalidade Pregão, forma Eletrônica, nº 12/2026**, mediante as seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO
(art. 92, I, II, III e IV Lei 14.133/21)

1. OBJETO: A presente Ata tem por objeto **Registro de preços para eventuais aquisições merenda escolar para as escolas municipais a serem utilizados pelo departamento do município conforme necessitar de acordo com os termos e especificações deste edital e seus anexos**, relativos aos Itens descritos abaixo do Pregão Eletrônico nº 12/2026, nos termos das condições previstas no respectivo Edital e seus anexos, que fazem parte do presente instrumento, independentemente de transcrição:

ITEM	QUANT	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR. UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
		.				

1.1 Os materiais deverão **atender rigorosamente as exigências técnicas constantes no Termo de Referência (Anexo I) do Edital PREGÃO ELETRÔNICO nº 12/2026.**

1. - O pagamento de quaisquer taxas ou emolumentos concernentes ao objeto do presente contrato correrá por conta exclusiva da **CONTRATADA**, demais encargos inerentes a completa execução do presente contrato.

1.3 – do regime de execução e responsabilidade

1.4 O Município não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes dos serviços prestados, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à Detentora.

1.5 O Município não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução dos serviços objetos da presente Ata de Registro de Preços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Detentora, de seus empregados, propostos ou subordinados.

1.6 Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação da DETENTORA com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação sem autorização expressa do Contratante.

1.7 Manter-se, durante toda a vigência desta Ata, em compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO **(art. 92, V, Lei 14.133/2021)**

2.1 A CONTRATADA se obriga a entregar os e materiais, objeto deste Contrato, pelo valor total de **R\$ X,XX (valor por extenso)**, daqui por diante denominado como valor contratual, conforme tabela abaixo:

ITEM	QTDE	DESCRIÇÃO DOS ITENS	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

2.1 – Os preços serão fixos e irrevogáveis e deverão ser expressos em reais, limitando-se a duas casas decimais após a vírgula.

2.2 - É vedado o reajuste de preços durante o prazo de validade do Contrato, exceto em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista no art. 92, inciso V, da Lei 14.133/21 ou de redução dos preços praticados no mercado.

CLÁUSULA TERCEIRA – PAGAMENTO E MATRIZ DE RISCOS **(art. 92, VI, VIII e IX Lei 14.133/2021)**

3.1. O pagamento será efetuado conforme especificado no edital, mediante apresentação da nota fiscal acompanhada dos seguintes documentos:

- Atestado de recebimento do órgão solicitante;
- Comprovação de regularidade fiscal e trabalhista.

3.2 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.3 Os pagamentos correrão por conta dos recursos das Dotações que serão indicadas quando da solicitação para aquisição das mercadorias.

3.4 Os pagamentos decorrentes da contratação prevista na presente licitação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária nº dotação 09.00- Departamento de Educação Cultura e Esporte 09.03- Divisão de Ensino; 1236100102.031 – Manutenção d merenda escolar; 33.90.32 – Mateira bemol serviço para distribuição gratuita; Despesa – 1222.

3.5 - As faturas deverão ser apresentadas em 02 (Duas) vias, devidamente regularizadas nos seus aspectos formais e legais.

3.6 - Nenhum pagamento isentará a **CONTRATADA** das responsabilidades assumidas na forma deste contrato, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva dos serviços executados.

3.7 - Os pagamentos serão realizados através de transferência bancária, exclusivamente para a conta corrente da **CONTRATADA**.

3.8 - Caso se verifique erro na fatura, o pagamento será susado até que as providências pertinentes tenham sido tomadas por parte da **CONTRATADA**.

3.9 - As faturas deverão ser entregues na sede da **CONTRATANTE**, no endereço descrito no preâmbulo deste contrato, durante o horário de expediente.

3.10 – Não se aplica matriz de risco ao presente contrato.

3.11 - Os valores a serem pagos a empresa contratada ficaram sujeitos a retenção do imposto de renda retido na fonte -IRRF conforme disposto na Instrução normativa nº1.234/12.

3.12 Os valores a serem pagos a empresa contratada ficaram sujeitos a contribuição previdenciária INSS, nos termos da Instrução Normativa 2.110/22.

3.13 A empresa que for isenta desses tributos deverá enviar a Declaração de Isento junto com a nota fiscal na hora do pagamento.

3.14 Os valores a serem pagos a empresa contratada ficaram sujeitos a contribuição previdenciária ISS, nos termos da Lei Complementar 116/2003.

CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO, PRAZO DE ENTREGA E VIGÊNCIA (art. 92, VII, Lei 14.133/2021)

4.1 A empresa vencedora deverá atender às solicitações do Departamento Municipal de Educação e Cultura no prazo máximo de 5 dias após o recebimento da ordem de empenho ou confirmação por e-mail ou telefone, respeitando rigorosamente as quantidades solicitadas, conforme as Ordens de Compra emitidas pelo setor responsável.

O prazo de entrega poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante justificativa aceita pela Administração.

As entregas deverão ser realizadas nas segundas-feiras, conforme os horários estabelecidos no item 4, sendo entregues para a pessoa responsável de cada unidade escolar.

Os produtos de hortifrúti deverão ser embalados separadamente, devidamente pesados e identificados.

Os produtos perecíveis, especialmente as carnes, deverão ser entregues conforme especificado no edital, sob pena de não serem recebidos.

4. As entregas deverão ocorrer semanalmente, preferencialmente às segundas-feiras, no seguinte horário:

- 8:00h às 9:30h
- 10:30h às 11:30h
- 13:00h às 14:30h
- 15:30h às 16:30h

Observação: Não serão aceitas entregas fora do horário estabelecido. A conferência da mercadoria deverá ser realizada no ato da entrega, sendo imprescindível o cumprimento rigoroso dos horários.

4.1 Locais de entrega:

- CMEI Vovó Helena, Rua Presídio Borba, 861
- Escola Irmã Neli, Rua Cândido Merlo, 221
- Antigo Centro do Idosos, Rua Jandiro Bedin, 109

4.2 Artigo 13 da Lei nº 11.947/2009 (alterado pela Lei nº 15.226/2025):

- “Os gêneros alimentícios que possuem obrigatoriedade de determinação de prazo de validade adquiridos no âmbito do PNAE deverão ter, na ocasião da entrega, prazo restante de validade **igual ou superior à metade do período** entre a data de fabricação e a data final de validade.”
(*parágrafo incluído pela Lei nº 15.226/2025*).

4.2.1 Os produtos serão fornecidos em embalagens lacradas e sem apresentar sinais de violação, contendo a sua discriminação, número do lote, prazo de validade, nome do fabricante, endereço e registro no órgão competente.

4.2.2 O transporte dos produtos deverá obedecer a critérios sanitários e de segurança de modo a não afetar a sua identidade, qualidade, integridade e, quando for o caso, a sua esterilidade.

4.2.3 O fornecedor beneficiário fornecerá os produtos conforme as marcas e especificações discriminadas em sua proposta, acompanhados de nota fiscal contendo os nomes, as marcas, os lotes de fabricação e seus respectivos quantitativos.

4.2.4 Por motivo de força maior e desde que seja do interesse do contratante, o fornecedor beneficiário poderá entregar um item cuja marca seja diferente daquela especificada na proposta. Essa poderá ser aceita pelo MUNICÍPIO após análise técnica.

4.2.5 Só será aceita a entrega de item de outra marca que comprove possuir o Certificado exigido no item 10.1.1.

4.3.6 Sob hipótese nenhuma, a troca de marca implicará em alteração do preço do item.

4.4 Efetivada a entrega, o objeto será recebido:

4.3.1 Provisoriamente, de forma sumária, pelo fiscal responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

4.3.2 Definitivamente, pelo gestor do contrato, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento provisório, mediante termo hábil, após verificação do relatório detalhado e da documentação apresentada pelos fiscais do contrato.

4.3.3 Constatadas irregularidades no material entregue, o MUNICÍPIO poderá:

4.4 se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis, manifestando-se o gestor motivadamente sobre o assunto, cabendo ao fornecedor beneficiário providenciar a substituição em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito;

4.4 se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, devendo o fornecedor beneficiário fazê-lo em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.5 Ao MUNICÍPIO não caberá qualquer ônus pela rejeição de materiais considerados inadequados pelo gestor.

4.6 Independentemente da aceitação, o fornecedor beneficiário garantirá a qualidade do produto fornecido pelo prazo estabelecido na respectiva garantia, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito no prazo **máximo de 2 (dois) dias úteis**, contados da notificação do gestor.

4.7 PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

4.7.1 A vigência da Ata de Registro de Preço proveniente deste Pregão **será de 1 (um) ano** contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou até o término das quantidades registradas.

4.7.2 Será admitida a prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço por mais 12 (doze) meses, conforme artigo 84 da Lei 14.133/21, desde que comprovado que os preços registrados permanecem vantajosos renovando assim também quantitativo para o mesmo período.

4.7.3 Caso as partes não se interessem pela prorrogação da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar sua vontade, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias antes do término de sua vigência.

CLÁUSULA QUINTA - ENCARGOS DO CONTRATANTE **(Art. 92, XII, da Lei 14.133/2021)**

5.1. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a DETENTORA, efetuando os pagamentos de acordo com a forma prevista neste instrumento.

5.2 Notificar, formal e tempestivamente, a DETENTORA sobre as irregularidades observadas no cumprimento da contratação.

5.3 Notificar a DETENTORA, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.

5.4 Acompanhar a execução do objeto contratado, efetuada pelas DETENTORAS, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão de fornecimento.

5.5 Fiscalizar a execução da contratação por um Gestor do MUNICÍPIO, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso do fornecimento e de tudo dará ciência à Administração.

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA **(Art. 92, XIV, da Lei 14.133/2021)**

- 6.1 Fornecer o serviço na forma estabelecida neste instrumento, no Edital de Pregão Eletrônico nº 12/2026 e seus anexos.
- 6.2 Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.
- 6.3 Assumir, com responsabilidade, todos os tributos que forem devidos em decorrência do objeto da contratação e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado, inclusive quanto a despesas com pessoal e apresentar os respectivos comprovantes quando solicitado pelo MUNICÍPIO.
- 6.4 Responder perante o MUNICÍPIO e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro relativos à execução do objeto.
- 6.6 Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redunde em aumento de despesas para o MUNICÍPIO.
- 6.7 Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento da contratação.
- 6.8 Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação da DETENTORA com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação sem autorização expressa do Contratante.
- 6.9 Manter-se, durante toda a vigência desta Ata, em compatibilidade com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 6.10 Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, de acordo com as especificações contidas no Edital, devendo a contratada restituir, reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, o objeto contratado em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis.
- 6.11 Verificar cotidianamente o e-mail que indicou na proposta, como meio de manter-se ciente de comunicação eventuais que vierem a ser disparadas, tais como avisos, pedidos, notificações, entre outros.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 7.1 A **Chefia do Departamento de Educação Cultura e Esporte Senhora Elisana Pillonetto** é a representante do Município designado como gestor dos Contratos, dentro dos padrões determinados pela Lei de Licitações e Contratos nº 14.133/21, que será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos na Contratos.
- 7.2 Entre suas atribuições está a de apurar a ocorrência de quaisquer circunstâncias que incidam especificamente nos arts. 155 a 163, da Lei 14.133/21 que trata das Sanções Administrativas para o caso de inadimplemento contratual e cometimento de outros atos ilícitos.
- 7.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência destes, deverão ser solicitadas à autoridade superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA OITAVA - DA REVISÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1 O Gestor responsável pela Ata de Registro de Preços deverá acompanhar, periodicamente, os preços praticados no mercado para os bens registrados, nas mesmas condições de fornecimento, podendo, para tanto, valer-se de pesquisa de preços ou de outro processo disponível.
- 8.2 O preço registrado poderá ser revisto, a pedido da CONTRATADA ou por iniciativa do Município de Bom Sucesso do Sul/PR, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato superveniente que eleve os preços, desde que observadas as disposições.

8.3 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o Município de Bom Sucesso do Sul/PR convocará a CONTRATADA para negociar a redução dos preços registrados aos valores praticados pelo mercado.

8.3.1. A CONTRATADA que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.3.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

8.3.3 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a CONTRATADA não puder cumprir a ata de registro de preços, é facultado a CONTRATADA requerer, antes do pedido de fornecimento, a revisão do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação relevante nos preços praticados no mercado.

8.3.4 A iniciativa e o encargo da demonstração do desequilíbrio econômico-financeiro serão da CONTRATADA, cabendo ao Município de Bom Sucesso do Sul/PR a análise e deliberação a respeito do pedido.

8.3.5 Se a CONTRATADA não comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro e a existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pelo Município de Bom Sucesso do Sul/PR e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata de registro de preços, sob pena de cancelamento do registro do preço da CONTRATADA e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

8.3.6. Na hipótese do cancelamento do registro do preço da CONTRATADA, o Município de Bom Sucesso do Sul/PR poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo preço registrado na ata de registro de preços.

8.3.7. Comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, o Município de Bom Sucesso do Sul/PR poderá efetuar a revisão do preço registrado no valor pleiteado pela CONTRATADA, caso este esteja de acordo com os valores praticados pelo mercado, ou apresentar contraproposta de preço, compatível com o vigente no mercado e nunca superior ao valor máximo estipulado no edital da licitação, para a garantia do equilíbrio econômico-financeiro.

8.3.8. Caso não aceite a contraproposta de preço apresentada pelo Município de Bom Sucesso do Sul/PR, a CONTRATADA será liberada do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.3.9 Liberada a CONTRATADA, o Município de Bom Sucesso do Sul/PR poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o objeto, pelo valor da contraproposta apresentada pela Administração.

8.3.10. Não havendo êxito nas negociações, o Município de Bom Sucesso do Sul/PR deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE DE PREÇOS E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

9.1 Durante a vigência do Registro de Preços, os valores registrados não serão reajustados.

9.2 Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem álea econômica extraordinária, tampouco fato previsível.

9.3. Os pedidos de recomposição de valores deverão ser encaminhados ao setor de contratos através do e-mail: contratos@bssul.pr.gov.br da Prefeitura Municipal.

9.4. Somente serão analisados os pedidos de recomposição de valores que contenham todos os documentos comprobatórios para a referida recomposição, conforme disposto no art. 124, I, “b”, da Lei 14.133/21.

9.5. Os valores recompostos somente serão repassados após a assinatura, devolução do Termo assinado (conforme o caso) e publicação do Termo de Aditamento.

9.6. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo Município de Bom Sucesso do Sul/PR, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento), calculados de forma simples, ao ano.

9.7 Caso haja alteração imprevisível no custo, caberá à DETENTORA requerer e demonstrar documentalmente, necessidade de reequilíbrio econômico-financeiro, com fundamento no 124, I, "b", da Lei 14.133/21.

9.8 Os valores recompostos somente serão repassados após a assinatura do Termo de Aditamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1 O Registro de Preços poderá ser cancelado nas seguintes ocasiões:

- a) A pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as suas exigências por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, devidamente comprovado;
- b) Por iniciativa do Município, quando a empresa:
 - b.1) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
 - b.2) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido no edital, a respectiva Ordem de Serviço ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
 - b.3) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - b.4) nos casos descritos nos artigos 137 a 139, da Lei 14.133/21.

10.2 O cancelamento de registro de preços será devidamente autuado no respectivo processo administrativo, e ensejará aditamento da Ata pelo órgão ou entidade responsável, que deverá informar aos demais prestadores de serviço registrados a nova ordem de registro.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CRITÉRIOS PARA EMISSÃO DA NOTA FISCAL

11.1 O faturamento deverá ser feito através de nota fiscal eletrônica da empresa que participou da licitação emitida: a **Prefeitura Municipal de Bom Sucesso do Sul - PR CNPJ sob nº 80.874.100/0001-86**

11.2. Endereço: Rua Candido Merlo, nº 290, Centro, CEP 85.515-000 – Bom Sucesso do Sul-PR.

9.3.3. No corpo da Nota Fiscal deverá conter:

9.3.3.1. A modalidade e o número da Licitação;

9.3.3.2. O número da Ata, número do Pedido de Fornecimento (ou ofício) e número do empenho;

9.3.3.3. número do item e descrição do produto:

9.3.3.4. A descrição do produto na Nota Fiscal, deverá obrigatoriamente, ser precedida da descrição constante da Ata de Registro de Preços;

9.3.3.5. valor unitário (conforme a Ata de Registro de Preços), forma de apresentação e valor total.

9.3.3.6. O Banco, número da agência e da conta corrente da CONTRATADA.

11.3 As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas e seu vencimento ocorrerá 15 (quinze) dias após a data da sua reapresentação.

11.4 Poderá a Prefeitura sustar o pagamento de qualquer fatura no caso de inadimplemento da DETENTORA relativamente a execução da Ata de Registro de Preços, recaiando sobre a mesma as penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO

12.1 Esta ata está vinculada ao edital de Pregão Eletrônico nº 12/2026, seus anexos e à proposta da licitante vencedora, independentemente de descrição.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - CLÁUSULA SÉTIMA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

13.1 A CONTRATADA deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida

subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

I) Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) “**prática corrupta**”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) “**prática fraudulenta**”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) “**prática colusiva**”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) “**prática coercitiva**”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) “**prática obstrutiva**”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - Impor sanções sobre uma empresa ou pessoa física, sob pena de inelegibilidade na forma da Lei, indefinidamente ou por prazo indeterminado, para a outorga de contratos financiados pela gestão municipal se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa ou pessoa física, diretamente ou por meio e um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar de licitação ou da execução de contratos financiados com públicos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PENALIDADES **(art. 156 e incisos Lei 14.133/21)**

14.1 A recusa injustificada da adjudicatária e/ou do fornecedor beneficiário em assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar a respectiva nota de empenho no prazo estabelecido nos itens 15.1 e 21.1 caracterizará o descumprimento total do compromisso assumido e o(a) sujeitará à **multa de 20% (vinte inteiros por cento) sobre o seu valor total**, sem prejuízo das outras sanções previstas em lei e no instrumento convocatório.

14.2 Os fornecedores do cadastro de reserva que, na hipótese de aceitarem as convocações previstas neste edital e, posteriormente, recusarem-se a assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar a nota de empenho, ficarão também sujeitos às sanções referidas no item 27.1.

14.3 Caso a licitante e/ou o fornecedor beneficiário, por ação ou omissão, venha a praticar alguma das condutas infracionais previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, observado o devido processo administrativo sancionatório, ficará sujeito(a) às sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

14.3.1 Em conjunto com as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, a autoridade competente poderá:

14.3.1.1 **aplicar multa punitiva entre 0,5% (cinco décimos por cento) e 20% (vinte inteiros por cento) do valor total da nota de empenho; e**

14.3.1.2 **determinar a rescisão unilateral do ajuste.**

14.4 O atraso injustificado na execução do ajuste sujeitará o fornecedor beneficiário à multa de mora, que será aplicada nos seguintes percentuais, tendo como base de cálculo o valor da parcela adimplida com atraso:

14.5 **5% (cinco inteiros por cento) pelo 1º (primeiro) dia de atraso;**

27.4.2 0,10% (um décimo por cento) por dia de atraso, a partir do dia 2º (segundo) até o 15º (décimo quinto) dia;

14.6 0,25% (vinte e cinco centésimos por cento) por dia de atraso, a partir do dia 16º (décimo sexto) até o 30º (trigésimo) dia;

14.7 Findo o prazo do subitem 27.4.3 será aplicada, de forma cumulada, multa punitiva nos limites fixados no subitem 27.3.1.1 e observados os critérios de dosimetria.

14.8 Ocorrendo alguma das hipóteses previstas nos itens 27.3 a 27.4 deste edital, a nota de empenho e a própria Ata de Registro de Preços poderão, a qualquer tempo, ser canceladas, sem prejuízo das demais sanções.

14.9 A multa, aplicada após regular processo administrativo e garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa, será descontada das faturas emitidas pelo fornecedor beneficiário ou, em último caso, cobrada judicialmente.

14.9 Sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos, os atos lesivos à administração pública previstos no inciso IV, do artigo 5º, da Lei nº 12.846/2013, sujeitarão os infratores às penalidades previstas na referida lei.

14.10 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções administrativas assegurar-se-á o direito ao contraditório e à ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– RESCISÃO (arts. 137 a 139, da Lei 14.133/21)

15.1 A inexecução total ou parcial de eventual ajuste que venha a ser firmado em razão da Ata de Registro de Preços poderá ensejar a rescisão do ajuste e o cancelamento do registro de preços do fornecedor beneficiário responsável pela inexecução, conforme disposto nos arts. 137 a 139, da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2 A extinção do ajuste poderá ser:

- I. determinada por ato unilateral e escrito do MUNICÍPIO, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II. consensual, por acordo entre as partes; ou
- III. determinada por decisão judicial.

15.3 A rescisão administrativa ou a consensual deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente do MUNICÍPIO.

15.4 Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO TRATAMENTO E DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

16.1 O Município e o fornecedor beneficiário se obrigam a observar fielmente as disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD) e a proteger os direitos fundamentais de liberdade, de privacidade e de livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais a que tiverem acesso em razão da execução do presente ajuste.

16.2 O fornecedor beneficiário declara que tem ciência dos termos da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e, nas situações em que houver o compartilhamento de dados pessoais pelo MUNICÍPIO, compromete-se a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação.

16.3 É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal compartilhado em decorrência da execução deste ajuste para finalidade distinta daquela do objeto da presente contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

16.4 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – compartilhados em decorrência da execução deste ajuste, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o compartilhamento das informações a outras empresas ou pessoas, salvo o decorrente de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do presente ajuste.

16.5 O fornecedor beneficiário fica obrigado a comunicar ao MUNICÍPIO em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48, da Lei nº 13.709/2018 (LGPD)

16.6 Descumprimentos havidos em razão do uso inadequado ou ilícito em relação aos dados pessoais serão apurados conforme estabelecido neste ajuste e nos termos do que dispõem a Seção III, Capítulo VI e o art. 52, da Lei nº 13.709/2018 (LGPD).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

- a) Nenhum equipamento fora do contratado poderá ser realizado, ainda que em caráter extraordinário, sem a prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**.
- b) Rescindido o contrato em razão do inadimplemento de obrigações da **CONTRATADA**, esta ficará impedida de participar de novos contratos com a **CONTRATANTE**, além das penalidades previstas no **art. 156 e incisos, da Lei 14.133/21**.
- c) A **CONTRATADA** assume exclusiva responsabilidade pelo cumprimento de todas as obrigações decorrentes da execução deste contrato, sejam de natureza trabalhista, previdenciária, comercial, civil ou fiscal, inexistindo solidariedade do **MUNICÍPIO** relativamente a esses encargos, inclusive os que eventualmente advirem de prejuízos causados a terceiros.
- d) A **CONTRATADA** não poderá durante a vigência do contrato, descumprir o que estabelece o inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal.

17.2 Fica estabelecido o seguinte endereço eletrônico para fins de comunicação com a empresa detentora desta Ata: <_____>

- 17.3 Os casos omissos serão resolvidos pelo Prefeito do Município de Bom Sucesso do Sul, observadas as disposições estabelecidas na legislação vigente.
- 17.4 Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa à licitação, nem em relação às expectativas de contratações dela decorrente.
- 17.5 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste instrumento será o da Comarca de Pato Branco, Estado do Paraná.
- 17.6 E, por estarem justos e acordados, assinam a presente Ata de Registro de Preços em 03 (três) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, de tudo cientes, para que produzam seus efeitos legais e jurídicos.

Bom Sucesso do Sul, __ de _____ de 2026.

MUNICÍPIO

DETENTORA

TESTEMUNHAS