

SUMÁRIO

1. OBJETO DA LICITAÇÃO:	2
2. DO REGISTRO DE PREÇOS:	2
3. DA PARTICIPAÇÃO E DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP	2
4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:	2
5. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS:	4
6. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DO ENVIO DE LANCES:	5
7. FASE DE JULGAMENTO:	7
8. FASE DE HABILITAÇÃO:.....	8
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:	10
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:	11
11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:	12
12. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:	12
13. RECURSOS:.....	12
14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:.....	13
15. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:.....	15
16. PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:.....	15
17. DISPOSIÇÕES GERAIS:	15

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2026

Processo nº: 02/2026.

Modo de Disputa: Aberto.

Tipo de Julgamento: menor preço por item.

Data e Hora: 24/02/2026 às 10h.

Site: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.

Torna-se público que o município de Pinheiro Machado/RS, por meio do Departamento de Licitações e Contratos, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, nos termos do Decreto Municipal nº 1479 de 22 de julho de 2025 e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. OBJETO DA LICITAÇÃO:

- 1.1. O objeto da presente licitação é a aquisição de gêneros alimentícios, tudo de acordo com o Termo de Referência, o qual consta em anexo do presente edital
- 1.2. O presente edital seguirá o rito procedimental comum, previsto no artigo 17 da lei 14.133/2021.
- 1.3. A licitação será realizada pelo menor preço por item.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

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

3. DA PARTICIPAÇÃO E DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME/EPP

- 3.1. A presente licitação é composta por 164 (cento e sessenta e quatro) itens, observando-se o tratamento diferenciado previsto na legislação aplicável às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP).
- 3.2. Do total de itens, 160 (cento e sessenta) itens são destinados exclusivamente à participação de ME/EPP.
- 3.3. Os itens nº 59, 61, 63 e 79 são classificados como itens de **ampla concorrência**, em razão de seus valores estimados. Em relação a esses itens, foram estabelecidas as respectivas **cotas reservadas para ME/EPP**, correspondentes aos itens nº 60, 62, 64 e 80, que representam as cotas dos itens de ampla concorrência anteriormente elencados.

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

- 4.1. Poderão participar desta licitação as empresas que atenderem as exigências do presente edital e estiverem devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.
- 4.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a

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

- 4.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual – MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).
- 4.4. Não poderão participar da presente licitação:
 - 4.4.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 4.4.2. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.
 - 4.4.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários.
 - 4.4.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.
 - 4.4.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação.
 - 4.4.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si.
 - 4.4.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.
 - 4.4.8. Agente público do órgão ou entidade licitante.
 - 4.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.
 - 4.4.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#), estendendo-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.
- 4.5. O impedimento de que trata o item 4.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade

da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

- 4.6. O autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.4.2 e 4.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 4.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.8. A vedação de que trata o item 4.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

5. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS:

- 5.1. A proposta deverá ser inserida no sistema até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço.
- 5.2. O envio da proposta nos termos do disposto no **item 5.1** ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.4. O licitante deverá enviar sua proposta, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - I. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional, com duas casas decimais;
 - II. Marca, modelo e fabricante de cada item ofertado (conforme o caso);
 - III. Descrição detalhada do objeto indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;
- 5.5. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.
- 5.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 5.7. O prazo de validade da proposta é de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste Pregão Eletrônico, devendo ser declarado no sistema.
- 5.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.9. O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes **Declarações on-line**, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:

- I. Declaração, sob as penas da Lei, que não ultrapassou o limite de faturamento e cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar. A indicação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;
 - II. Declaração para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional, nº 20/98, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que qualquer trabalho a menores de 16 anos;
 - III. Declaração de concordância com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de cumprimento pleno dos requisitos de habilitação definidos no edital;
 - IV. Sob pena de desclassificação, declaração que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
 - V. Declaração de não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal;
 - VI. Declaração, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
 - VII. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 5.10. Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas neste Edital.
- 5.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 5.12. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DO ENVIO DE LANCES:

- 6.1. A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

- 6.2. É facultado ao pregoeiro analisar as propostas e desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com o estabelecido neste edital, devendo ser fundamentada esta decisão e registrada no sistema, sendo acompanhado em tempo real pelos participantes.
- 6.3. Quaisquer dúvidas concernentes à fase de lances deverão ser suscitadas exclusivamente pelo chat disponível pelo portal.
- 6.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro, participando da etapa de lances apenas as que forem classificadas.
- 6.5. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 6.6. Os lances deverão ser sucessivos, podendo apenas oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
- 6.7. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.8. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa ABERTO, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 - 6.8.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 6.8.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
 - 6.8.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
 - 6.8.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.9. O sistema classificará as propostas mais vantajosas ao Município, em ordem crescente.
- 6.10. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 6.11. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.12. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - I. empresas estabelecidas no estado do Rio Grande do Sul;
 - II. empresas brasileiras;



- III. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- IV. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 6.13. As regras de desempate previstas não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 6.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.15. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7. FASE DE JULGAMENTO:

- 7.1. Encerrada a etapa de negociação, se houver, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 4.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, podendo observar através do site <https://certidoes.cgu.gov.br/>.
 - 7.1.1. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 4.3 e 5.9, inciso I deste edital.
- 7.3. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro convocará a proposta da empresa classificada em primeiro lugar, **no prazo mínimo de 2h** e examinará quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor de referência para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 7.4. Serão desclassificadas as propostas que:
 - I. contiverem vícios insanáveis;
 - II. não obedecerem às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - III. apresentarem preços inexequíveis;
 - IV. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - V. apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
- 7.5. A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.
- 7.6. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do item 7.4.
- 7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
 - 7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item 7.7, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- I. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - II. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.8. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
 - 7.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 7.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.
 - 7.10.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
 - 7.10.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
 - 7.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser solicitada a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
 - 7.12. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 7.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
 - 7.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
 - 7.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
 - 7.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 8. FASE DE HABILITAÇÃO:**
- 8.1. Concluída a fase de julgamento das propostas, dar-se-á início à fase de habilitação das licitantes classificadas.
 - 8.2. A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- I. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, e alterações, se houver devidamente registrado na Junta Comercial ou órgão semelhante, em se tratando de sociedades comerciais, acompanhado, no caso de sociedade por ações, de documento de eleição de seus atuais administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhado de prova da diretoria em exercício; ou decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, em vigor.
 - II. Prova de Inscrição no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) ou CPF (cadastro de Pessoas Físicas);
 - III. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
 - IV. Certidão Conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal, referente a Tributos Federais e quanto à Dívida Ativa da União;
 - V. Certidão Negativa de débitos para com a Fazenda Estadual do domicílio da sede da licitante;
 - VI. Certidão Negativa de débitos para com a Fazenda Municipal do domicílio da sede da licitante;
 - VII. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço;
 - VIII. Certidão negativa em Matéria falimentar, concordatária e recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
 - IX. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, 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, na aplicação da Lei nº 12.440 de 7 de julho de 2011;
 - X. Certidão Simplificada da Junta Comercial ou documento semelhante, para as empresas que usufruíram dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.
 - XI. Capacidade Técnica: Apresentar, no mínimo, 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica em nome da licitante pessoa jurídica, e fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação.
 - XII. Alvará Sanitário, emitido pela Vigilância Sanitária competente, referente ao estabelecimento fornecedor e aos veículos utilizados no transporte dos produtos.
- 8.3. A documentação de habilitação poderá ser apresentada em original ou por cópia, preferencialmente assinados de forma eletrônica, quando necessários.
 - 8.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
 - 8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser enviados em formato digital, exclusivamente por meio da plataforma eletrônica, no prazo fixado pelo

Pregoeiro no momento da solicitação, admitida uma única prorrogação por igual período, mediante justificativa.

- 8.6. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.7. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
 - a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
 - b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas; e
 - c) suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;
- 8.8. Encerrado o prazo concedido para o envio da documentação complementar, e não havendo manifestação por parte da licitante, considerar-se-á encerrada a oportunidade de apresentação, resultando na sua inabilitação no presente certame.
- 8.9. Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- 9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
 - a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.
- 9.4. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 9.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

- 9.6. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 9.7. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 9.8. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.
- 9.9. Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, os valores registrados poderão ser reajustados, mediante solicitação fundamentada do fornecedor e aprovação da Administração Pública, observadas as seguintes condições:
 - I. O reajuste será efetuado com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, considerando-se os últimos 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado.
 - II. A concessão do reajuste dependerá de manifestação formal e expressa da Administração Pública, após análise técnica e jurídica favorável da solicitação apresentada pelo fornecedor.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA:

- 10.1. A formação do cadastro reserva será realizada após a fase de habilitação dos licitantes, em campo próprio no sistema.
- 10.2. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
 - a) dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - b) dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 10.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 10.3.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 10.3.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 10.4. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - a) quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - b) quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.
- 10.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

- a) convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- b) adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

- 11.1. As condições de pagamento constam no Termo de Referência e/ou na Ata de Registro de Preços.

12. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

- 12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, diretamente pelo site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>.
- 12.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
 - 12.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
 - 12.4.2. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. RECURSOS:

- 13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, não inferior a 10 (dez) minutos, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.
- 13.3. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

- 13.6. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do item 13.2, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES:

- 14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame.
 - 14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - d) deixar de apresentar amostra (quando exigida);
 - e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 14.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 14.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.
 - 14.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
 - 14.1.6. Fraudar a licitação.
 - 14.1.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
 - 14.1.8. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.
 - 14.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - I. advertência;
 - II. multa;
 - III. impedimento de licitar e contratar e;

- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 14.3.2. As peculiaridades do caso concreto.
- 14.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- 14.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração.
- 14.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, a qual poderá ser feita através de publicação na imprensa oficial, através de meios eletrônicos ou, em último caso, através de correspondência devidamente registrada.
- 14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 14.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não

- a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

15. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

- 15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, quando houver, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, o qual ficará responsável pela adjudicação e homologação do objeto do certame.

16. PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- 16.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a ARP dentro do prazo de **5 (cinco) úteis** dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 16.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 17.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 17.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 17.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília/DF.
- 17.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 17.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 17.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

- 17.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 17.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 17.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 17.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no site <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>. e no site oficial do município, <https://www.pinheiomachado.rs.gov.br/>.
- 17.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- I. Termo de Referência;
 - II. Modelo de propostas;
 - III. Minuta de Contrato;
 - IV. Minuta da Ata de Registro de Preços

Pinheiro Machado/RS, 20 de janeiro de 2026.

Isabel Cristina Conde Dias

Adjunto Sec.SMEC

Mat. 6460-9/1

Felipe Viana de Lima

Sec. Mun. Saúde e Ação Social

Mat. 644676/1

Sandra Machado Farias da Silva

Sec. Ind. Com. E Turismo

Mat. 645150/1

Ricardo Ratto Finkler

Secretario M. P. e D. Projetos

Mat. 645893/1

Anna Paula de Avila

Secretario Mun Administração

Mat. 640921/1

Laura Ratto Finkler
Secr. M. de A. Social Cria, Mulher e Idoso
Mat. 645168/1

Laura Ratto Finkler
Prefeita Municipal em Exercício/Gabinete
Mat. 645168/1





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D856-1850-6875-1A90

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ RICARDO RATTO FINKLER (CPF 021.XXX.XXX-74) em 21/01/2026 17:25:46 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ SANDRA MACHADO FARIAS DA SILVA (CPF 029.XXX.XXX-64) em 21/01/2026 17:27:46 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ANNA PAULA DE AVILA (CPF 979.XXX.XXX-91) em 21/01/2026 19:07:38 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ FELIPE VIANA DE LIMA (CPF 015.XXX.XXX-51) em 22/01/2026 09:21:26 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ISABEL CRISTINA CONDE DIAS (CPF 448.XXX.XXX-78) em 22/01/2026 09:23:46 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ LAURA RATTO FINKLER (CPF 011.XXX.XXX-02) em 22/01/2026 15:10:30 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://pinheiomachado.1doc.com.br/verificacao/D856-1850-6875-1A90>



Setor de Compras
TERMO DE REFERÊNCIA
Processo Administrativo nº 30/2026

1. DEMANDANTES

1.1. UNIDADE GESTORA

- Prefeitura Municipal

1.2. ÓRGÃOS

- Gabinete do Prefeito
- Secretaria de Administração
- Secretaria de Educação, Cultura e Desporto
- Secretaria da Saúde
- Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo
- Secretaria de Assistência Social, Criança, Mulher e Idoso
- Secretaria de Planejamento

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO

2.1 O presente Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando atender às necessidades das diversas Secretarias Municipais, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidas na tabela abaixo.

2.2 Tabela:

Item	Descrição	Unidade	QTD	Valor Unitário de Referência	Valor Total de Referência
1	Açafrão da terra (cúrcuma moída), produto in natura, sem adição de outros ingredientes, em pó fino homogêneo, coloração amarelo intenso, embalagem plástica com 100 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	200	6,50	1.300,00
2	Açúcar cristal , embalagem plástica de 02 kg , em embalagem secundária resistente - fardos 30Kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	3023	8,40	25.393,20
3	Açúcar mascavo , embalagem plástica de 01 kg , embalagem resistente e transparente. Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	1292	17,69	22.855,48



4	Amido de milho , embalagem plástica de 01 kg , em embalagem secundária resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano. Com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacote	394	10,54	4.152,76
5	Arroz branco polido , longo fino, tipo 1 – pacote 02 Kg , embalagem em sacos de polietileno atóxico-fardos 30 Kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano e registro no Ministério da Agricultura.	Kg	4000	8,63	34.520,00
6	Arroz parboilizado , longo fino, tipo 1 – pacote 01 Kg , embalagem em sacos de polietileno atóxico-fardos 30 Kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano e registro no Ministério da Agricultura.	Kg	500	5,51	2.755,00
7	Aveia em flocos finos , tendo como único ingrediente: aveia. Em embalagem de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	1112	7,32	8.139,84
8	Biscoito doce sabor leite , crocante, de boa qualidade. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	582	6,45	3.753,90
9	Biscoito doce tipo Maria , crocante, de boa qualidade. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada e gordura trans. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	682	5,57	3.798,74
10	Biscoito salgado tipo Água e Sal , crocante, de boa qualidade. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, lactose e glutamato monossódico. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	572	6,47	3.700,84
11	Biscoito salgado com gergelim , crocante, de boa qualidade. Não pode conter gordura vegetal hidrogenada, gordura trans, lactose e glutamato monossódico. Em embalagem plástica de 300g a 400g. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	Pacotes	512	6,35	3.251,20
12	Cacau em pó alcalino, 100% cacau , solúvel, sem aditivos químicos, lactose e açúcar. Em embalagem plástica atóxica e resistente de 200 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	498	19,80	9.860,40
13	Café em pó homogêneo , torrado e moído, do tipo superior, TIPO exportação, com torrefação média e intensidade 8. Embalado à vácuo em pacotes de 500 g. Predominantemente café tipo arábica, com grãos de café dos tipos 6 COB, ausência de grãos pretos-verdes ou fermentados. Com Selo de Pureza ABIC, Nota superior a 6 na escala sensorial Programa de Qualidade do Café (QG- Qualidade Global), Laudo físico-químico, microbiológico, microscópico e	Pacotes	1248	24,59	30.688,32

	organoleptico de acordo com a Legislação Vigente. Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.				
14	Café solúvel granulado instantâneo, de primeira qualidade, sabor forte e encorpado, embalagem vidro 200 gramas . Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Unidades	900	29,35	26.415,00
15	Canela em casca , cheiro aromático e sabor próprio, em embalagens de 50 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	270	8,59	2.319,30
16	Canela em pó , solúvel, aspecto de pó fino, cor marrom claro, cheiro aromático e sabor próprio, em embalagens de 500 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	230	20,95	4.818,50
17	Chocolate em pó 70% cacau , solúvel, tendo como ingredientes, cacau em pó alcalino e açúcar. Em embalagem plástica atóxica e resistente de 200 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	400	19,59	7.836,00
18	Cravo da índia , em botão floral maduro e dessecado, em embalagem de 20 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	714	6,50	4.641,00
19	Ervilha fresca , selecionada, lavada, branqueada congelada, embalada e estocada nos padrões técnicos, com grãos uniformes, em embalagem plástica atóxica de 300 gramas . Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Pacotes	932	6,82	6.356,24
20	Extrato de tomate concentrado, sem pele e sem sementes, tendo como único ingrediente: tomate. Sem adição de açúcar, sal, gorduras e conservantes. Embalagem sachês de 340 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Unidades	3140	4,71	14.789,40
21	Farinha de aveia , tendo como único ingrediente: aveia. Em embalagens de 01 kg . Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Kg	998	14,58	14.550,84
22	Farinha de mandioca , fina, branca, torrada, em embalagens de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Kg	324	6,26	2.028,24
23	Farinha de milho fina , enriquecida com ferro e ácido fólico. Em embalagem limpa e resistente de 01 kg , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 01 ano.	Kg	1056	5,66	5.976,96
24	Farinha de trigo especial , tipo 1, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa.	Kg	5210	6,42	33.448,20

	Embalagem de 01 kg , de papel, limpa, não violada e resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.				
25	Farinha de trigo integral , obtida a partir de cereal integral, isenta de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de papel de 01 kg , limpa, não violada e resistente, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Kg	1000	7,13	7.130,00
26	Feijão preto tipo I , constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras. Em embalagens de 01 kg , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Kg	3045	6,69	20.371,05
27	Fermento em pó biológico seco instantâneo, embalagem 125g , aluminizada à vácuo, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Un	580	8,29	4.808,20
28	Fermento em pó químico , embalagem plástica 100g , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Un	702	6,15	4.317,30
29	Lentilha tipo I , constituída de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados ou carunchados, sem restos de sujidades, terra, pedras. Em embalagens de 500 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	1136	11,13	12.643,68
30	Louro desidratado em folhas inteiras – Pacotes com no mínimo 5g. Embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente. Com validade de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacotes	336	2,72	913,92
31	Macarrão com ovos , tipo espaguete , enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	3148	5,40	16.999,20
32	Macarrão com ovos , tipo parafuso , enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	3136	4,89	15.335,04
33	Macarrão com ovos , tipo gravatinha , enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	836	4,49	3.753,64
34	Macarrão com ovos , tipo talharim , enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 500 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	1048	8,60	9.012,80

35	Milho para pipoca – Tipo premium, em embalagem mínima de 500g, validade de no mínimo 08 meses da data de entrega.	Pacote	602	3,93	2.365,86
36	Milho verde fresco , selecionado, lavado, branqueado e congelado, embalado e estocado nos padrões técnicos, com grãos uniformes, em embalagem plástica atóxica de 300 gramas . Com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	650	9,13	5.934,50
37	Óleo de soja refinado , 100% natural em embalagem plástica de 900 ml , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Un	3802	8,30	31.556,60
38	Orégano desidratado , erva seca, sem contaminações de qualquer espécie, para uso culinário. Em embalagem de 500 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	282	22,47	6.336,54
39	Pão de forma fatiado, sem lactose , sem gordura vegetal hidrogenada e sem adição de corantes, com embalagem íntegra, com peso entre 400 a 500 gramas . Rótulo deve conter identificação dos ingredientes alérgenos. Data de fabricação inferior a 5 dias da data de entrega e validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega.	Pacote	848	15,31	12.982,88
40	Pão de sanduiche integral , tipo pão de forma, contendo farinha de trigo integral, sem gordura vegetal hidrogenada e sem adição de corantes, com embalagem íntegra, com peso entre 350 a 500 gramas . Data de fabricação inferior a 5 dias da data de entrega e validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega.	Pacote	1778	9,27	16.482,06
41	Polvilho azedo , tipo I, em embalagem de 500 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	50	6,81	340,50
42	Polvilho doce , tipo I, em embalagem de 500 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	50	6,34	317,00
43	Sal refinado iodado , em embalagem 01 kg , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Kg	1168	2,92	3.410,56
44	Suco de frutas pronto para beber, sabor abacaxi, uva, pêssego, laranja, pasteurizado, sem adição de açúcar , embalagem “tetra pak” 1 litro. Validade mínima de 3 meses da data de entrega.	Unidade	4605	6,39	29.425,95
45	Suco de frutas pronto para beber, sabor abacaxi, uva, pêssego, laranja, sem adição de açúcar , em embalagem “tetra pak” de 200 ml, com orifício na parte superior e canudo externo embalado. Validade mínima de 3 meses da data de entrega.	Unidade	1480	2,61	3.862,80
46	Suco de soja industrializado sabores diversos. Ingredientes: água, extrato de soja, açúcar, suco	Unidade	500	2,74	1.370,00

	concentrado ou polpa de fruta, estabilizantes, aromatizantes, corantes naturais, acidulantes, antioxidantes, e outros ingredientes permitidos por lei, e que não descaracterizem o produto. O produto deverá conter no mínimo as vitaminas a, c, d, e, e poderá conter outras vitaminas permitidas por lei. Não conter glúten. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde. Embalagem tetra park com 200 ml e validade mínima de 06 meses.				
47	Uva passa branca , desidratada, sem adição de açúcar, em embalagem plástica de 500 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	312	21,82	6.807,84
48	Uva passa preta , desidratada, sem adição de açúcar, em embalagem plástica de 500 gramas , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Pacote	312	21,22	6.620,64
49	Vinagre de maçã , embalagem 750 ml , sem corantes e/ou aditivos, com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Un	324	5,19	1.681,56
50	Abacaxi Pérola , de 1ª qualidade, grau médio de maturação, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, isento de sujidades, com prazo de validade semanal.	Un	2143	9,98	21.387,14
51	Abóbora cabotiá , de 1ª qualidade, madura, tamanho médio, com casca sã e sem pontos de apodrecimento, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	836	5,32	4.447,52
52	Alho fêmea in natura, de 1ª qualidade, gráudo com polpa clara, consistência firme. Isento de fungos, sujidades e danos mecânicos, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	362	42,64	15.435,68
53	Banana prata , tipo especial, de 1ª qualidade, grau médio de maturação, casca sã, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	6548	9,89	64.759,72
54	Batata inglesa rosa , de 1ª qualidade, consistência firme, tamanho médio, não podendo apresentar brotos, devendo estar em perfeita maturação e conservação. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	2846	5,83	16.592,18
55	Bebida láctea fermentada, zero lactose , embalagem garrafa de 01 litro, sabor salada de frutas e morango, com registro no Ministério da Agricultura/SIF, contendo data de fabricação e prazo de validade de 30 dias.	Unidade	200	10,10	2.020,00
56	Bebida láctea fermentada , embalagem garrafa de 1 litro, sabor salada de frutas, coco e morango, com registro no Ministério da Agricultura/SIF, contendo data de fabricação e prazo de validade de 30 dias.	Unidade	1284	7,88	10.117,92
57	Beterraba , consistência firme, tamanho médio, devendo estar em perfeita maturação e conservação. Com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas.	Kg	1048	7,01	7.346,48
58	Brócolis híbrido , novo, de 1ª qualidade, em kg , cabeças redondas, coloração verde-escura e	Kg	686	12,32	8.451,52

	compacta, firme, em perfeito estado de desenvolvimento. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.				
59	Carne bovina, moída , de primeira qualidade, congelada (coxão de dentro, coxão, patinho), sem cartilagens ou ossos, em embalagens plásticas flexíveis atóxica, de no máximo 5 kg, que garanta a integridade do produto. Com rótulo contendo peso, identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.	Kg	3.409	44,32	151.086,88
60	Carne bovina, moída , de primeira qualidade, congelada (coxão de dentro, coxão, patinho), sem cartilagens ou ossos, em embalagens plásticas flexíveis atóxica, de no máximo 5 kg, que garanta a integridade do produto. Com rótulo contendo peso, identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. – COTA ME/EPP	Kg	1.136	44,32	50.347,52
61	Carne bovina iscas, de patinho ou coxão de dentro , congelada, obtida a partir da peça isenta de gordura e bovino novo, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração vermelho brilhante e odor característico. Com no máximo 5% de gordura, sem coágulos sanguíneos, cartilagens, ossos e sem fâscias musculares e tendões. O produto não poderá apresentar mais do que 5% após o descongelamento. Não poderá apresentar cristais de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, resistente, contendo peso de 1 kg. Com rótulo contendo peso, identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.	Kg	1.998	53,16	106.213,68
62	Carne bovina iscas, de patinho ou coxão de dentro , congelada, obtida a partir da peça isenta de gordura e bovino novo, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração vermelho brilhante e odor característico. Com no máximo 5% de gordura, sem coágulos sanguíneos, cartilagens, ossos e sem fâscias musculares e tendões. O produto não poderá apresentar mais do que 5% após o descongelamento. Não poderá apresentar cristais de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, resistente, contendo peso de 1 kg. Com rótulo contendo peso, identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. – COTA ME/EPP	Kg	666	53,16	35.404,56
63	Carne bovina cubos, de patinho ou coxão de dentro , congelada, obtida a partir da peça isenta de gordura e bovino novo, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração vermelho brilhante e odor característico, em cubos pequenos, 3 x 3. Com no	Kg	2.332	46,54	108.531,28

	máximo 5% de gordura, sem coágulos sanguíneos, cartilagens, ossos e sem fâscias musculares e tendões. O produto não poderá apresentar mais do que 5% após o descongelamento. Não poderá apresentar cristais de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, resistente, contendo peso de 1 kg. Com rótulo contendo peso, identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.				
64	Carne bovina cubos, de patinho ou coxão de dentro , congelada, obtida a partir da peça isenta de gordura e bovino novo, de primeira qualidade. Deve apresentar coloração vermelho brilhante e odor característico, em cubos pequenos, 3 x 3. Com no máximo 5% de gordura, sem coágulos sanguíneos, cartilagens, ossos e sem fâscias musculares e tendões. O produto não poderá apresentar mais do que 5% após o descongelamento. Não poderá apresentar cristais de gelo e sinais de descongelamento (pontos amolecidos ou presença de líquido congelado no interior da embalagem). Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem plástica atóxica, transparente, intacta, resistente, contendo peso de 1 kg. Com rótulo contendo peso, identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade. – Cota ME/EPP	Kg	777	46,54	36.161,58
65	Carne de frango, coxa e sobrecoxa de frango sem osso , congelada, com rótulo contendo identificação da empresa, registro SIF, CISPOA OU SUSAF, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Kg	2116	21,43	45.345,88
66	Carne de frango, coxa e sobrecoxa de frango com osso , congelada, com rótulo contendo identificação da empresa, registro SIF, CISPOA OU SUSAF, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Kg	3060	9,91	30.324,60
67	Peito de frango sem osso , congelado, com rótulo contendo identificação da empresa, registro SIF, CISPOA ou SUSAF, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	Kg	3020	16,70	50.434,00
68	Carne suína congelada, pernil , em embalagem plástica, atóxica, de aproximadamente 1 kg. Com rótulo contendo peso, identificação da empresa, identificação do tipo de carne. Certificado de Procedência de Abatedouro inspecionado pelo órgão de Inspeção de produtos de origem animal, registro no SIF ou CISPOA, etiquetado com data de produção e prazo de validade.	Kg	2024	17,11	34.630,64
69	Cebola branca selecionada, não brotada, sem danos mecânicos, tamanho médio, uniforme. Com ausência de sujidades. Com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas.	Kg	1870	4,20	7.854,00
70	Cenoura média , tamanho médio, de boa qualidade, livre de rachaduras, pragas, danos mecânicos,	Kg	1798	4,82	8.666,36

	deformações e brotamento. Com ausência de sujidades. Com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas.				
71	Charque bovino em cubos pequenos (no máximo 2 cm x 2 cm), obtido principalmente da parte dianteira bovina, desossada, salgada, dessecada, de coloração escura e baixo teor de umidade, embalados à vácuo em embalagens de 1 (um) quilograma , reembalados em embalagem secundária resistente, com validade mínima de 06 meses. Certificado de Procedência de Abatedouro inspecionado pelo Órgão de Inspeção de produtos de origem animal, registro no SIM, SIF ou CISPOA, etiquetado com data de produção e prazo de validade.	Un	636	66,61	42.363,96
72	Chuchu verde , tamanho médio, novo, de 1ª qualidade, casca sã, sem rupturas. Com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas.	Kg	1186	4,95	5.870,70
73	Couve-flor nova, em kg , de 1ª qualidade, com flores e folhas sãs, sem rupturas, firme, em perfeito estado de desenvolvimento. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	534	15,63	8.346,42
74	Laranja do céu , nova, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, de boa qualidade, maturação uniforme, consistência firme, não podendo apresentar sinais de apodrecimento ou machucados. Com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas.	Kg	1124	9,35	10.509,40
75	Laranja suco , nova, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, de boa qualidade, maturação uniforme, consistência firme, não podendo apresentar sinais de apodrecimento ou machucados. Com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas.	Kg	2553	5,92	15.113,76
76	Leite longa vida, integral UHT , validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	L	5708	4,80	27.398,40
77	Leite longa vida, integral zero lactose UHT , validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	L	2100	6,73	14.133,00
78	Leite em pó integral instantâneo , pacote 01 kg, obtido por desidratação do leite de vaca integral mediante processos tecnológicos adequados. Embalagem aluminizada, com registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Devendo ter boa solubilidade. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	416	39,21	16.311,36
79	Maçã nacional , nova, unidades em torno de 100 gramas, grau médio de amadurecimento, casca sã, de boa qualidade, maturação uniforme, consistência firme, não podendo apresentar sinais de escurecimento ou machucados. Com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas.	Kg	3.982	20,34	80.993,88
80	Maçã nacional , nova, unidades em torno de 100 gramas, grau médio de amadurecimento, casca sã, de boa qualidade, maturação uniforme, consistência firme, não podendo apresentar sinais de	Kg	442	20,34	8.990,28

	escurecimento ou machucados. Com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas. Cota – ME/EPP				
81	Mamão formosa , de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, consistência firme, casca sã, sem rupturas, sinais de escurecimento, mofo ou podridão, tamanho médio. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	2486	15,16	37.687,76
82	Manga nova , tamanho médio, grau médio de amadurecimento, consistência firme, casca sã, sem rupturas, sinais de escurecimento, mofo ou podridão, com etiqueta de pesagem e em caixas plásticas limpas.	Kg	1740	7,16	12.458,40
83	Ovos de galinha vermelho tipo grande, fresco, limpo, sem rachaduras, embalados em dúzias, em caixas de papelão próprias, contendo etiqueta de produção com número do lote e validade mínima de 15 dias. Deverá conter identificação e procedência e registro no Ministério da Agricultura / SIM, SIF ou CISPOA.	Dz	1778	13,72	24.394,16
84	Pão francês , unidades de 50 gramas, “tipo cacetinho”, onde 1 kg deverá corresponder a aproximadamente 20 pães. Ingredientes: farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. Sem adição de leite e derivados. Deverão ser assados de forma uniforme, ter aroma e sabor típicos. Ao pães deverão ser embalados higienicamente em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos, não quentes, contendo na embalagem a data de fabricação e de validade de até 5 dias.	Kg	3058	16,11	49.264,38
85	Pera nacional , nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, maturação uniforme, consistência firme, não podendo apresentar sinais de apodrecimento ou machucados. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	703	17,39	12.225,17
86	Pimentão verde , de 1ª qualidade, brilhoso, firme. Sem sinais de desidratação, novo, tamanho médio, não podendo apresentar machucados e sem pontos de apodrecimento. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	274	12,25	3.356,50
87	Repolho verde , de 1ª qualidade, tamanho grande, desfolhado, com ausência de danos mecânicos e sujidades. Com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.	Kg	1112	4,29	4.770,48
88	Requeijão cremoso , tradicional, pote de 400 g, com data de validade de no mínimo 2 meses a contar da data de entrega.	Un	477	14,15	6.749,55
89	Requeijão cremoso , zero lactose, pote de 400 g, com data de validade de no mínimo 2 meses a contar da data de entrega.	Un	236	18,44	4.351,84
90	Tomate longa vida , de boa qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, com ausência de danos mecânicos, sujidades. Com etiqueta de pesagem em embalagem plástica transparente.	Kg	3410	8,62	29.394,20
91	Vagem verde , nova, de 1ª qualidade, sãs, sem rupturas, grau médio de maturação. Em embalagens	Kg	636	13,18	8.382,48

	resistente e transparente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal.				
92	Óleo de girassol refinado , 100% natural em embalagem plástica de 900 ml , com identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade mínima de 01 ano.	Un	300	13,49	4.047,00
93	Leite em pó Integral ZERO LACTOSE , pacote 400 g, obtido por leite de vaca integral, submetido a processo de hidrólise da lactose, tornando-o adequado para dietas com restrição de lactose. Produto de sabor, aroma e cor característicos, isento de sujidades, corpos estranhos ou odores desagradáveis. Embalagem íntegra, resistente e devidamente lacrada. Validade Mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Registro aprovado pelo órgão competente (MAPA ou ANVISA). Devendo ter boa solubilidade. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente.	Pacote	130	22,90	2.977,00
94	Chocolate em pó com teor mínimo de 50% de cacau , sem adição de glúten, destinado ao preparo de bebidas e receitas diversas. Produto com coloração marrom intensa, sabor característico de cacau, aroma agradável e textura fina e homogênea, livre de grumos e impurezas. Embalagem íntegra e resistente, contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% na data da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.	Pacote	50	41,16	2.058,00
95	Chocolate em pó com teor mínimo de 80% de cacau , sem adição de glúten, destinado ao preparo de bebidas e receitas diversas. Produto com coloração marrom escura intensa, sabor marcante e característico do cacau, aroma agradável e textura fina e homogênea, isento de grumos, sujidades ou materiais estranhos. Embalagem íntegra e resistente, contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% no momento da entrega e atender integralmente às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.	Pacote	50	52,10	2.605,00
96	Açúcar confeiteiro obtido a partir da moagem fina do açúcar refinado, com granulometria extremamente fina, coloração branca, sabor característico e isento de odores estranhos. Produto destinado ao preparo e finalização de confeitaria, coberturas e receitas diversas. Deverá estar livre de sujidades, grumos excessivos,	Pacote	500	13,71	6.855,00

	<p>umidade ou materiais estranhos. Embalagem íntegra e resistente, contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e informações nutricionais.</p> <p>O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% na data da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.</p>				
97	<p>Leite condensado obtido a partir de leite integral, com adição de açúcar, conforme padrão de identidade e qualidade vigente. Produto com coloração branca a levemente amarelada, sabor doce característico, textura homogênea, cremosa e isenta de grumos, odores ou sabores estranhos.</p> <p>Deverá estar livre de sujidades, materiais estranhos ou alterações físico-químicas. Embalagem íntegra e resistente, com fechamento hermético, contendo no mínimo 395 g, devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e informações nutricionais.</p> <p>O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% no momento da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.</p>	Caixa/lata	360	5,94	2.138,40
98	<p>Leite condensado zero lactose, obtido a partir de leite tratado com enzima lactase, com adição de açúcar, conforme padrão de identidade e qualidade vigente. Produto com coloração branca a levemente amarelada, sabor doce característico, textura homogênea e cremosa, isenta de grumos, odores ou sabores estranhos.</p> <p>Deverá estar livre de sujidades, materiais estranhos ou alterações físico-químicas. Embalagem íntegra e resistente, com fechamento hermético, contendo no mínimo 395 g, devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade, informações nutricionais e a indicação clara “zero lactose”.</p> <p>O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% no momento da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.</p>	Caixa/lata	63	9,26	583,38
99	<p>Creme de leite obtido a partir de leite de vaca, conforme padrão de identidade e qualidade vigente. Produto com coloração branca a levemente amarelada, sabor suave característico, textura cremosa, homogênea e isenta de grumos, odores ou sabores estranhos.</p> <p>Deverá estar livre de sujidades, materiais estranhos ou alterações físico-químicas. Embalagem íntegra e resistente, com fechamento hermético, contendo no mínimo 200 g, devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e informações nutricionais.</p>	Caixa	370	3,08	1.139,60

	O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% no momento da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.				
100	Creme de leite zero lactose , obtido a partir de leite tratado com enzima lactase, conforme padrão de identidade e qualidade vigente. Produto com coloração branca a levemente amarelada, sabor suave característico, textura cremosa, homogênea e isenta de grumos, odores ou sabores estranhos. Deverá estar livre de sujidades, materiais estranhos ou alterações físico-químicas. Embalagem íntegra e resistente, com fechamento hermético, contendo no mínimo 200 g , devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade, informações nutricionais e indicação clara “zero lactose” . O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% no momento da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.	Caixa	175	4,25	743,75
101	Doce de leite obtido a partir de leite de vaca e açúcar, conforme padrão de identidade e qualidade vigente. Produto com coloração marrom-clara a caramelo, sabor doce característico, textura cremosa, homogênea e isenta de grumos, odores ou sabores estranhos. Deverá estar livre de sujidades, materiais estranhos ou alterações físico-químicas. Embalagem íntegra e resistente, contendo 4,750 kg , devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% no momento da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.	Balde	10	99,91	999,10
102	Margarina com teor mínimo de 80% de lipídios , destinada ao preparo de alimentos e uso culinário em geral, conforme padrão de identidade e qualidade vigente. Produto com coloração uniforme, sabor e odor característicos, textura cremosa e homogênea, isenta de ranço, grumos, sujidades ou materiais estranhos. Deverá ser acondicionada em embalagem íntegra e resistente , própria para alimentos, contendo 15 kg , devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e informações nutricionais. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% no momento da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.	Balde	10	181,94	1.819,40
103	Margarina folhada , própria para preparo de massas folhadas e semi-folhadas, com alto desempenho tecnológico, proporcionando boa plasticidade, laminabilidade e desenvolvimento de camadas	Un	10	66,99	669,90

	<p>durante o processo de folhamento. Produto com coloração uniforme, sabor e odor característicos, textura homogênea, isenta de ranço, grumos, sujidades ou materiais estranhos.</p> <p>Deverá ser acondicionada em embalagem íntegra e resistente, própria para alimentos, contendo 2 kg, devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, data de fabricação, número do lote, prazo de validade e informações nutricionais.</p> <p>O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 75% no momento da entrega e atender às normas da ANVISA e demais legislações aplicáveis.</p>				
104	<p>Gordura vegetal comestível, obtida a partir de óleos vegetais refinados, destinada ao uso culinário e industrial. Produto com coloração uniforme, sabor neutro e odor característico, textura homogênea, isenta de ranço, grumos, sujidades ou materiais estranhos.</p> <p>Acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra e resistente, contendo 14,5 kg, devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega. Produto conforme normas da ANVISA.</p>	Balde	5	189,35	946,75
105	<p>Banha suína comestível, obtida a partir de gordura de suíno, destinada ao uso culinário em geral. Produto com coloração branca a levemente amarelada, sabor e odor característicos, textura homogênea, isenta de ranço, grumos, sujidades ou materiais estranhos.</p> <p>Acondicionada em embalagem íntegra e resistente, própria para alimentos, contendo 1 kg, devidamente rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais.</p> <p>Produto conforme normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega.</p>	Un	137	15,37	2.105,69
106	<p>Achocolatado fracionado meio amargo, próprio para uso em confeitaria, panificação e cobertura de alimentos, dispensando processo de temperagem. Produto com coloração marrom escura, sabor característico de chocolate meio amargo, textura homogênea e isenta de grumos, odores estranhos, sujidades ou materiais estranhos.</p> <p>Acondicionado em embalagem íntegra e resistente, própria para alimentos, contendo 1 kg, devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais.</p> <p>Produto conforme normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega.</p>	Un	80	15,55	1.244,00

107	<p>Unta forma profissional, indicado para untar formas, assadeiras e utensílios utilizados em panificação e confeitaria, facilitando o desmolde e evitando a aderência dos alimentos. Produto próprio para uso profissional, com composição adequada ao contato com alimentos, aplicação uniforme e alto rendimento.</p> <p>Acondicionado em embalagem íntegra e resistente, contendo 5 litros, devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações do produto.</p> <p>Produto conforme normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega.</p>	Un	11	95,80	1.053,80
108	<p>Essência alimentícia de limão, própria para uso em panificação, confeitaria e preparo de alimentos, conferindo aroma e sabor característicos. Produto líquido, límpido, com coloração característica, isento de partículas em suspensão, odores estranhos ou impurezas. Composição mínima: água, álcool etílico de grau alimentício, aromatizante idêntico ao natural de limão e conservante permitido pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem íntegra e resistente, própria para contato com alimentos, contendo 960 ml, devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações do produto.</p> <p>Produto conforme normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega.</p>	Un	11	16,59	182,49
109	<p>Essência alimentícia de banana, própria para uso em panificação, confeitaria e preparo de alimentos, conferindo aroma e sabor característicos. Produto líquido, límpido, com coloração característica, isento de partículas em suspensão, odores estranhos ou impurezas. Composição mínima: água, álcool etílico de grau alimentício, aromatizante idêntico ao natural de banana e conservante permitido pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem íntegra e resistente, própria para contato com alimentos, contendo 960 ml, devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações do produto.</p> <p>Produto conforme normas da ANVISA, com prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega.</p>	Un	11	16,59	182,49
110	<p>Essência alimentícia de laranja, própria para uso em panificação, confeitaria e preparo de alimentos, conferindo aroma e sabor característicos. Produto líquido, límpido, com coloração característica, isento de partículas em suspensão, odores estranhos ou impurezas. Composição mínima: água, álcool etílico de grau alimentício, aromatizante idêntico ao</p>	Un	11	16,59	182,49

	natural de laranja e conservante permitido pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem íntegra e resistente, própria para contato com alimentos, contendo 960 ml , devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações do produto. Produto conforme normas da ANVISA , com prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega.				
111	Essência alimentícia de panetone , própria para uso em panificação e confeitaria, especialmente no preparo de panetones, colombas e produtos similares, conferindo aroma e sabor característicos. Produto líquido, límpido, com coloração característica, isento de partículas em suspensão, odores estranhos ou impurezas. Composição mínima: água, álcool etílico de grau alimentício, aromatizantes idênticos ao natural (panetone), e conservante permitido pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem íntegra e resistente, própria para contato com alimentos, contendo 960 ml , devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações do produto. Produto conforme normas da ANVISA , com prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega.	Un	10	16,59	165,90
112	Essência alimentícia de abacaxi , própria para uso em panificação, confeitaria e preparo de alimentos, conferindo aroma e sabor característicos. Produto líquido, límpido, com coloração característica, isento de partículas em suspensão, odores estranhos ou impurezas. Composição mínima: água, álcool etílico de grau alimentício, aromatizante idêntico ao natural de abacaxi e conservante permitido pela legislação vigente. Acondicionada em embalagem íntegra e resistente, própria para contato com alimentos, contendo 960 ml , devidamente lacrada e rotulada conforme a legislação sanitária vigente, com identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações do produto. Produto conforme normas da ANVISA , com prazo de validade mínimo de 75% no ato da entrega.	Un	11	16,59	182,49
113	Queijo tipo mussarela fatiado, de primeira qualidade, resfriado, obtido a partir de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten . Fatias com aproximadamente 20 g cada, uniformes, sem rachaduras, furos ou acúmulo de umidade. Acondicionado em embalagem plástica atóxica , a vácuo ou tipo Cryovac, devidamente lacrada, contendo 50 fatias , com peso líquido aproximado de 1 kg , e data de fabricação e validade impressas.	Kg	148	50,08	7.411,84

	<p>Validade mínima: 45 dias a partir da fabricação. Fabricação máxima: até 15 dias anteriores à data da entrega. Rotulagem conforme Instrução Normativa MAPA nº 22/2005.</p>				
114	<p>Requeijão cremoso obtido a partir de leite pasteurizado desnatado, creme de leite e sal, contendo estabilizante polifosfato de sódio e acidulante/antioxidante ácido cítrico, conforme legislação vigente. Produto com textura cremosa e homogênea, sem odores ou sabores estranhos. Deverá ser mantido resfriado entre 1°C e 10°C. Acondicionado em copo plástico transparente, contendo 200 g, com tampa plástica, selo de alumínio e rótulo adesivo, devendo constar data de fabricação e prazo de validade impressos na embalagem, conforme normas sanitárias vigentes.</p>	Un	200	8,43	1.686,00
115	<p>Requeijão cremoso obtido a partir de leite pasteurizado desnatado, creme de leite e sal, contendo estabilizante polifosfato de sódio e acidulante/antioxidante ácido cítrico, conforme legislação vigente. Produto com textura cremosa e homogênea, sem odores ou sabores estranhos. Deverá ser mantido resfriado entre 1°C e 10°C. Acondicionado em embalagem tipo bisnaga, contendo no mínimo 1 kg, devendo constar data de fabricação e prazo de validade impressos na embalagem, conforme normas sanitárias vigentes.</p>	Bisnaga	50	49,20	2.460,00
116	<p>Chá de erva-doce, composto exclusivamente por sementes de erva-doce, acondicionado em sachês de 1 g, isento de sujidades, fragmentos de insetos ou quaisquer materiais estranhos. Embalagem primária plástica, apropriada e hermeticamente fechada, contendo caixa com 20 unidades. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses na data da entrega. Deverá atender às exigências das RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 267/2005, RDC nº 277/2005, RDC nº 14/2014 e alterações posteriores, estando sujeito à verificação no ato da entrega conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	Caixa	12	4,35	52,20
117	<p>Chá de boldo, composto por folhas de boldo, acondicionado em sachês de 1 g, isento de sujidades, fragmentos de insetos ou quaisquer materiais estranhos. Embalagem primária plástica, apropriada e hermeticamente fechada, contendo caixa com 20 unidades. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses na data da entrega. Deverá atender às exigências das RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 267/2005, RDC nº 277/2005, RDC nº 14/2014 e alterações posteriores, estando sujeito à verificação no ato da entrega conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.</p>	Caixa	12	4,35	52,20

118	Chá de maçã com canela , composto por maçã desidratada e canela, acondicionado em sachês de 1 g , isento de sujidades, fragmentos de insetos ou quaisquer materiais estranhos. Embalagem primária plástica, apropriada e hermeticamente fechada , contendo caixa com 20 unidades . O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses na data da entrega. Deverá atender às exigências das RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 267/2005, RDC nº 277/2005, RDC nº 14/2014 e alterações posteriores, estando sujeito à verificação no ato da entrega conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA .	Caixa	12	4,35	52,20
119	Chá de funcho , composto por sementes de funcho, acondicionado em sachês de 1 g , isento de sujidades, fragmentos de insetos ou quaisquer materiais estranhos. Embalagem primária plástica, apropriada e hermeticamente fechada , contendo caixa com 20 unidades . O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses na data da entrega. Deverá atender às exigências das RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 267/2005, RDC nº 277/2005, RDC nº 14/2014 e alterações posteriores, estando sujeito à verificação no ato da entrega conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA .	Caixa	12	4,35	52,20
120	Chá de camomila , composto por flores de camomila, acondicionado em sachês de 1 g , isento de sujidades, fragmentos de insetos ou quaisquer materiais estranhos. Embalagem primária plástica, apropriada e hermeticamente fechada , contendo caixa com 20 unidades . O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses na data da entrega. Deverá atender às exigências das RDC nº 12/2001, RDC nº 259/2002, RDC nº 267/2005, RDC nº 277/2005, RDC nº 14/2014 e alterações posteriores, estando sujeito à verificação no ato da entrega conforme procedimentos administrativos determinados pela ANVISA .	Caixa	12	4,35	52,20
121	Mistura para preparo de bolo , composta por farináceos (farinha de trigo, fubá, polvilho e araruta), ovos enriquecidos com ferro, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionada de fermento químico, sem conservantes químicos , conforme legislação vigente. Disponível nos sabores baunilha, coco e chocolate . Acondicionada em embalagem íntegra e resistente , contendo 400 g do produto. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, com rotulagem conforme normas sanitárias vigentes.	Caixa	50	5,53	276,50
122	Mistura alimentícia para preparo de polenta , composta à base de fubá de milho e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente.	Pacote	52	4,63	240,76

	<p>Produto com coloração característica, sabor e odor próprios, isento de sujidades, fragmentos de insetos ou materiais estranhos.</p> <p>Acondicionada em embalagem íntegra e resistente, contendo no mínimo 500 g, devidamente rotulada conforme normas sanitárias vigentes.</p> <p>O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de entrega e atender às exigências da ANVISA.</p>				
123	<p>Granola elaborada a partir da mistura de cereais, grãos integrais, oleaginosas e frutas secas, podendo conter mel ou açúcar e/ou cacau em pó. O produto deverá conter mais de 51% de grãos integrais em sua composição e apresentar mínimo de 3 g de fibras alimentares.</p> <p>Deverá ser produzida com matérias-primas sãs e limpas, isenta de sujidades, parasitos ou materiais estranhos, com teor máximo de umidade de 15%, sendo vedado o uso de substâncias não comestíveis.</p> <p>Acondicionada em embalagem primária de polietileno atóxico e transparente, contendo 500 g, com rotulagem conforme legislação vigente e validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Pacote	100	17,14	1.714,00
124	<p>Ameixa seca, inteira, sem caroço, obtida de frutos sãos e maduros, com coloração, sabor e odor característicos, isenta de sujidades ou materiais estranhos.</p> <p>Acondicionada em embalagem resistente, atóxica e hermeticamente vedada, contendo 100 g, com identificação do produto e procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, ou validade máxima do fabricante, conforme rotulagem, atendendo à legislação sanitária vigente.</p>	Pacote	300	6,96	2.088,00
125	<p>Biscoito doce tipo recheado, com formato redondo, disponível em sabores diversos (baunilha, chocolate, doce de leite, morango e outros). Produto elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fécula de mandioca, cacau em pó, sal refinado, aromatizantes, corantes permitidos e fermentos químicos, contendo recheio compatível com o sabor. Contém glúten.</p> <p>Acondicionado em embalagem íntegra e resistente, contendo 135 g, devidamente lacrada e rotulada conforme legislação vigente. Validade mínima: 6 (seis) meses. Fabricação máxima: até 45 (quarenta e cinco) dias anteriores à data da entrega. Produto em conformidade com a legislação sanitária vigente.</p>	Pacote	50	3,62	181,00
126	<p>Gelatina em pó zero açúcar, própria para consumo humano, composta por gelatina, sal, maltodextrina, vitamina C, sulfato de zinco, vitaminas A e D, selenito de sódio, reguladores de acidez (ácido fumárico e citrato de sódio), aromatizantes, edulcorantes artificiais (ciclato de sódio,</p>	Un	50	3,35	167,50

	<p>aspartame e sacarina sódica) e corantes permitidos (vermelho Bordeaux S e amarelo crepúsculo). Produto não contém glúten, disponível em sabores variados. Acondicionada em embalagem íntegra e resistente, contendo 12 g, devidamente lacrada e rotulada conforme legislação sanitária vigente.</p>				
127	<p>Iogurte zero lactose e zero açúcar, sem glúten, próprio para consumo humano, disponível nos sabores morango ou coco. Produto refrigerado, com mistura homogênea, textura cremosa, isento de estufamento da embalagem, mofo, precipitação ou quaisquer alterações físico-químicas e sensoriais. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxica, própria para contato com alimentos, contendo no mínimo 800 g, devidamente lacrada. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega, devendo ser mantido sob refrigeração conforme orientação do fabricante.</p>	Un	300	13,52	4.056,00
128	<p>Presunto cozido fatiado, produto de primeira qualidade, elaborado a partir de carne suína 100% pernil, com adição de sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente, sem adição de glúten, sem capa de gordura e com baixo teor de sódio. Produto com aspecto, odor, cor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas ou larvas. Apresentado em fatias de aproximadamente 20 g cada, mantido resfriado, acondicionado em embalagem plástica atóxica, íntegra e lacrada, sem rachaduras, furos ou acúmulo de umidade. O produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega e ser manipulado sob condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente.</p>	Kg	148	39,23	5.806,04
129	<p>Tempero verde composto por salsinha e cebolinha, comercializado em maço, de primeira qualidade, fresco, com coloração e aroma característicos. Isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes, perfurações ou quaisquer danos que comprometam a qualidade do produto. Embalagem: maços com peso aproximado de 0,2 kg, acondicionados em sacos plásticos de polietileno transparente. Produto adequado ao consumo, conforme legislação vigente</p>	Maços	100	4,35	435,00
130	<p>Mandioca descascada, congelada, de primeira qualidade, íntegra e própria para consumo. Isenta de matérias estranhas, parasitas, sujidades e detritos de origem animal ou vegetal. Acondicionada em embalagem plástica atóxica e resistente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Embalagem de 1 kg. Validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega do produto.</p>	Kg	150	8,52	1.278,00

131	Melão de primeira qualidade, tamanho médio, com coloração uniforme e maturação adequada para consumo . Polpa firme e intacta , com todas as partes comestíveis aproveitáveis, apresentando aroma e cor característicos da espécie . Isento de lesões de origem física ou mecânica decorrentes de manuseio ou transporte (rachaduras, cortes ou batidas), bem como de enfermidades, insetos, larvas, mofos e sujidades. Deve ser entregue em embalagem adequada para alimentos e conter código de rastreabilidade .	Kg	90	10,11	909,90
132	Morango fresco de primeira qualidade , bem desenvolvido, com polpa firme e compacta , grau de maturação adequado para transporte, manipulação e conservação. Produto próprio para consumo, de tamanho médio , com cor, tamanho e conformação uniformes , livre de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que comprometam aparência e qualidade. Isento de resíduos de agroquímicos , umidade externa anormal, aroma ou sabor estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem primária: bandejas plásticas com peso médio de 400 g . Embalagem secundária: caixetas de papelão com peso aproximado de 1,6 kg , atendendo aos padrões da TA 17 (Decreto 12.486/78) e da Instrução Normativa nº 09/2002 (SARC, ANVISA, INMETRO) .	Kg	40	50,82	2.032,80
133	Uva de primeira qualidade, com semente, peso por cacho variando de 200 a 300 g , coloração da casca característica da espécie, com baga média e arredondada. Produto com homogeneidade visual de tamanho e coloração , sem defeitos como podridão ou uvas soltas. Acondicionada em embalagem contendo de 400 g a 500 g , com identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor. Condições do produto devem atender à Instrução Normativa Conjunta nº 09/2002 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC nº 12/2001 e alterações posteriores .	Kg	110	17,34	1.907,40
134	Melancia de primeira qualidade, bem desenvolvida, madura, com tamanho médio de 8 a 10 kg , polpa firme e intacta, cor, aroma e sabor característicos da espécie. Fruta uniforme em tamanho, cor e conformação , sem defeitos sérios, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca. Isenta de umidade externa anormal, agroquímicos, aromas ou sabores estranhos . Acondicionada a granel, unidade por unidade , em condições que atendam à NTA 17 (Decreto 12.486/78) e aos padrões de embalagem da Instrução Normativa nº 09/2002 (SARC, ANVISA, INMETRO) .	Kg	350	16,28	5.698,00
135	Abacate . Características gerais: abacate de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento	Kg	55	11,54	634,70

	do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
136	Alface . Características gerais: alface tipo crespa ou lisa, de 1ª qualidade com folhas íntegras, fresca, sem sinal de murcha. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Maço	53	5,26	278,78
137	COUVE . Características gerais: couve de 1ª qualidade, fresca, com folhas íntegras, sem sinal de murcha, pesando 250 gramas cada maço. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em embalagem plástica, devidamente identificada.	Maço	101	4,70	474,70
138	ESPINAFRE . Características gerais: espinafre de 1ª qualidade, fresco com folhas íntegras, sem sinal de murcha, pesando 250 gramas cada maço. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionado em embalagem plástica, devidamente identificada.	Maço	53	4,50	238,50
139	PÊSSEGO . Características gerais: Fruto de formato ovalado, com extremidades evidentes. Casca fina de aspecto aveludado, e coloração amarela	Kg	90	8,74	786,60

	avermelhada. Deverá apresentar polpa firme e de coloração branca, com sabor e aroma adocicado característico. O caroço deve estar semi aderido a fruta. Não deve apresentar defeitos, tipo podridão, machucados. Acondicionado em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.				
140	TANGERINA OU BERGAMOTA. Características gerais: tangerina-poncã ou bergamota de 1ª qualidade. Em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor, próprios da variedade e espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas. Estar livre de enfermidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Não estar suja de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Acondicionada em caixas plásticas retornáveis, limpas e em bom estado de conservação.	Kg	1500	12,70	19.050,00
141	Ameixa in natura; CARACTERISTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. OBJETO DEVERÁ SER ENTREGUE POR KG.	Kg	150	23,14	3.471,00
142	KIWI - de primeira qualidade, casca sã, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	40	36,86	1.474,40
143	LIMÃO de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, maduras e com coloração uniforme.	Kg	20	6,12	122,40
144	ABOBRINHA BRASILEIRA: DESCRIÇÃO: abobrinha brasileira, de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes, sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente. APRESENTAÇÃO: acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	Kg	150	6,12	918,00
145	Mostarda de primeira qualidade, folhas verdes, frescas, bem desenvolvidas, com coloração uniforme, textura tenra e isenta de murchamento. Livre de manchas, perfurações, cortes, sujidades, insetos, larvas, parasitas ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo, com aroma e características típicas da espécie. Embalagem: maços com peso aproximado de 0,2 kg, acondicionados em sacos plásticos de polietileno transparente, próprios para alimentos.	Maços	101	3,88	391,88
146	Manjeriço de primeira qualidade, fresco, folhas verdes, bem desenvolvidas, com coloração uniforme e aroma característico da espécie. Isento de murchamento, manchas, perfurações, cortes,	Maços	53	4,66	246,98

	sujidades, insetos, larvas, parasitas ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo. Embalagem: maços com peso aproximado de 0,2 kg, acondicionados em sacos plásticos de polietileno transparente, próprios para alimentos.				
147	Manjerona de primeira qualidade, fresca, folhas verdes, bem desenvolvidas, com coloração uniforme e aroma característico da espécie. Isenta de murchamento, manchas, perfurações, cortes, sujidades, insetos, larvas, parasitas ou sinais de deterioração. Produto próprio para consumo. Embalagem: maços com peso aproximado de 0,2 kg, acondicionados em sacos plásticos de polietileno transparente, próprios para alimentos.	Maços	53	4,50	238,50
148	ADOBO (TEMPERO) Tempero tipo adobo, composto por mistura de especiarias e condimentos próprios para uso culinário, com sabor e aroma característicos. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas, insetos ou matérias estranhas, próprio para consumo humano. Embalagem: embalagem íntegra e resistente, própria para alimentos, com identificação do produto, composição, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente.	Kg	20	20,37	407,40
149	Vinagre de maçã , obtido da fermentação acética do suco de maçã, com acidez característica, coloração límpida a levemente turva e aroma típico. Produto próprio para consumo, isento de sujidades ou contaminantes, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: frasco íntegro e resistente, próprio para alimentos, com conteúdo de 750 ml , contendo identificação do produto, composição, data de fabricação e prazo de validade.	Un	40	4,77	190,80
150	Coco Ralado: Úmido adoçado, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto Validade mínima de 12 meses a contar da data da entrega do produto. Pacote de 100 gramas	Un	86	6,14	528,04
151	EMUSTAB (EMULSIFICANTE) – Emulsificante alimentar tipo Emustab, próprio para uso culinário e confeitaria, indicado para preparo de sorvetes, cremes e sobremesas, conferindo estabilidade, cremosidade e aeração. Produto de boa qualidade, isento de sujidades, parasitas ou matérias estranhas, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: embalagem íntegra e resistente, própria para alimentos, com conteúdo de 200 g, contendo identificação do produto, composição, data de fabricação e prazo de validade.	Un	50	14,86	743,00
152	GELATINA – Pó para gelatina alimentícia, sabores abacaxi, limão, uva, morango e laranja , contendo açúcar, gelatina, aromatizantes e demais componentes permitidos pela legislação vigente. Produto próprio para consumo, em conformidade com as normas sanitárias. Embalagem: embalagem íntegra e resistente, com conteúdo de 25 g, contendo	Un	1680	1,87	3.141,60

	informações nutricionais, modo de preparo, número do lote, data de fabricação e prazo de validade impressos de forma indelével. Validade mínima: 12 meses a partir da data de fabricação.				
153	GELATINA INCOLOR - Gelatina incolor em pó, própria para uso culinário e confeitaria, composta por gelatina alimentícia e demais componentes permitidos pela legislação vigente. Produto próprio para consumo, isento de sujidades ou matérias estranhas, em conformidade com as normas sanitárias. Embalagem: embalagem íntegra e resistente, própria para alimentos, com conteúdo de 25 g, contendo identificação do produto, composição, data de fabricação e prazo de validade.	Un	300	7,15	2.145,00
154	Mistura para creme de confeitiro. Pré-mistura para creme de confeitiro, contendo açúcar refinado, fécula de mandioca, sal, aroma artificial e corantes artificiais amarelo tartrazina e amarelo crepúsculo. Não contém glúten. Embalagem contendo 1Kg do produto, em plástico resistente e opaco. Na embalagem devem conter informações de data de fabricação e validade, informações nutricionais, ingredientes e utilização do produto. Mistura utilizada para o preparo de recheios de tortas, bolos e sonhos, dentre outros produtos da confeitaria.	Un	150	13,99	2.098,50
155	Cereja de primeira qualidade, fresca, íntegra, com coloração característica da espécie, tamanho e conformação uniformes. Produto próprio para consumo, livre de manchas, rachaduras, machucaduras, bolores, sujidades, insetos ou sinais de deterioração. Embalagem: embalagem íntegra e apropriada para alimentos, com identificação do produto, peso líquido, procedência, data de embalagem e prazo de validade, conforme legislação vigente. Embalagem 100 gramas.	Un	5	15,35	76,75
156	Salsicha tipo hot-dog , de primeira qualidade, elaborada a partir de carne bovina, com adição de condimentos permitidos, devidamente triturada, embutida e cozida. Produto com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, próprio para consumo humano. Acondicionada em embalagem apropriada, íntegra e resistente, própria para alimentos, contendo identificação do produto, composição, peso líquido, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a legislação sanitária vigente, sujeita à verificação no ato da entrega.	Kg	124	10,76	1.334,24
157	CHANTILLY Características técnicas: creme vegetal tipo Chantilly para coberturas e recheios, fabricado pelo processo UHT. Ingredientes: água, gordura vegetal interesterificada, açúcar, sal, caseinato de sódio, estabilizantes: sorbitol e hidroxipropilcelulose, regulador de acidez: fosfato dissódico, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de sódio, lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácido graxos, aromatizante e corante: beta-caroteno	Un	162	20,77	3.364,74

	sintético. Embalagem primária: caixa tipo tetrapak, contendo 1L. Prazo de validade: no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.				
158	IOGURTE SABOR MORANGO: Preparado com matérias – primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação, contendo como ingredientes básicos: leite integral pasteurizado, açúcar, polpa de morango, conservante sorbato de potássio, estabilizante, ácido cítrico, corante natural cochonilha. Sem adição de soro de leite. Validade Mínima: 30 (trinta) dias. Características organolépticas: próprias. Embalagem única: saco de polietileno atóxico, contendo 1 litro . Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; relação dos ingredientes básicos do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº de registro no órgão competente.	Un	300	9,36	2.808,00
159	GOIABADA – Goiabada de primeira qualidade, elaborada a partir de polpa de goiaba e açúcar, com textura, cor, aroma e sabor característicos. Produto próprio para consumo, isento de sujidades ou matérias estranhas, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: embalagem íntegra e resistente, própria para alimentos, com conteúdo de 1 kg, contendo identificação do produto, composição, data de fabricação e prazo de validade.	Un	132	15,29	2.018,28
160	Batata Doce , nova, com entrega semanal. (Entrega de 4 Kg Mensais)	Kg	48	6,51	312,48
161	Chocolate granulado em embalagem de 200g. Com validade de 1 ano a partir da entrega.	Un	36	7,22	259,92
162	Chocolate meio amargo fracionado , pacote de 1kg. Com validade de 1 ano a partir da entrega.	Un	12	30,43	365,16
163	Maionese , em sachê entre 400g e 500g de primeira linha. Com validade de 1 ano a partir da entrega.	Un	24	8,33	199,92
164	Doce de leite , pote de plástico de 500g. Com validade de 1 ano a partir da entrega.	Un	24	17,43	418,32

3. FUNDAMENTAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1 A contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios necessários à manutenção das atividades desenvolvidas pelas unidades públicas do Município, especialmente aquelas vinculadas à oferta de refeições e atendimento às demandas institucionais permanentes.

3.2 A aquisição encontra amparo na Lei Federal nº 14.133/2021, notadamente nos princípios do planejamento, eficiência, continuidade do serviço público e interesse público, sendo indispensável para garantir a regularidade do abastecimento, a qualidade dos produtos utilizados e a adequada execução das políticas públicas relacionadas à alimentação.

3.3 A necessidade foi devidamente formalizada por meio do Documento de Formalização de Demanda, elaborado com base no consumo estimado, histórico de fornecimento e projeção das necessidades para o período de vigência da contratação, estando alinhada ao planejamento orçamentário e ao Plano de Contratações Anual do Município.

3.4 Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e proporcional, visando assegurar condições regulares de funcionamento dos serviços públicos, evitar desabastecimento e garantir atendimento eficiente às demandas da Administração Municipal.

4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1 A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando valores praticados pelo mercado para itens de natureza semelhante, bem como as quantidades previstas no Documento de Formalização de Demanda (DFD).

4.2 A metodologia adotada observou critérios de razoabilidade e compatibilidade com os preços de mercado, assegurando a estimativa adequada dos custos necessários para atendimento da demanda da Administração. Dessa forma, o **valor total estimado da contratação** é de **R\$ 1.861.032,92** (um milhão, oitocentos e sessenta e um mil, trinta e dois reais e noventa e dois centavos), observadas as cotas para ME/EPP.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 A contratação deverá observar os requisitos técnicos, legais e operacionais necessários para garantir o adequado fornecimento dos gêneros alimentícios, em conformidade com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, no edital e na Ata de Registro de Preços.

5.2 Os gêneros alimentícios deverão atender às especificações técnicas estabelecidas no instrumento convocatório, bem como às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, apresentando qualidade compatível com os padrões usuais de mercado.

5.3 Os produtos deverão possuir rotulagem adequada, contendo informações obrigatórias previstas na legislação sanitária, tais como identificação do produto, composição, data de fabricação, prazo de validade, lote e identificação do fabricante ou distribuidor.

5.4 As embalagens deverão estar íntegras, limpas e apropriadas para o acondicionamento de alimentos, garantindo a preservação das características físicas, químicas e sensoriais dos produtos durante o transporte e o armazenamento.

5.5 O fornecedor deverá dispor de estrutura física, operacional e logística compatível com o objeto da contratação, incluindo veículos adequados para o transporte dos produtos, observadas as exigências de refrigeração quando aplicáveis.

5.6 Será exigida a comprovação de regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista e técnica, nos termos dos arts. 62 e 66 da Lei nº 14.133/2021, bem como a apresentação de Alvará Sanitário válido para o estabelecimento e, quando aplicável, para os veículos utilizados no transporte.

5.7 O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, observando-se os prazos, locais e horários definidos pela

Administração, bem como as condições estabelecidas no edital e na Ata de Registro de Preços.

5.8 O fornecedor deverá garantir a substituição de produtos que apresentem qualquer desconformidade com as especificações contratuais, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sem ônus adicional para a Administração.

6. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 Os produtos serão solicitados conforme a necessidade da Administração, mediante Requisição de Despesa, com posterior emissão de Empenho ou Ordem de Fornecimento, observados os quantitativos registrados em Ata. A entrega ocorrerá de forma parcelada, de acordo com o cronograma e a planilha de distribuição fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, no caso dos itens destinados à alimentação escolar. Para as demais secretarias, a entrega deverá ser acompanhada da respectiva Nota Fiscal e do Empenho correspondente.

6.1.1 Será fornecida planilha de distribuição dos gêneros alimentícios para os itens solicitados pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, a qual deverá ser conferida e rubricada pelo responsável da unidade recebedora no ato da entrega.

6.2 As entregas dos itens solicitados pela Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto, serão realizadas obrigatoriamente às **segundas ou terças-feiras, das 08h às 15h**, nas seguintes unidades:

- Escola Municipal de Ensino Fundamental Ana Tereza da Rosa
- Escola Municipal de Ensino Fundamental José Ermírio de Moraes
- Escola Municipal de Ensino Fundamental São João Batista (entrega centralizada na SMEC)
- SMEC – Rua Nico de Oliveira nº476
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Avelino de Assis Brasil – Av. Amintas Luís Dutra, nº 233
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Dois de Maio – Av. Protásio Alves, nº 172
- Escola Municipal de Ensino Fundamental Manoel Lucas Prisco – Rua Florentino Bueno, nº 743
- Escola Municipal de Educação Infantil Pinheirinho – Rua Gervásio Tavares, s/n
- Escola Municipal de Educação Infantil Tânia Maria Silveira Cardoso – Rua Florentino Bueno, nº 1020

6.3 As entregas dos itens solicitados pelas demais Secretarias, serão realizadas obrigatoriamente às **segundas ou terças-feiras, das 08h às 15h**, nas seguintes unidades:

- Secretaria de Saúde: Rua Dutra de Andrade, 831 (Sede da Secretaria); Rua Riachuelo, 668 (CAPS).
- Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo: Rua Sete de Setembro, 322 - 2º andar (Sede da Secretaria).
- Secretaria de Assistência Social, Criança, Mulher e Idoso: Rua Dutra de Andrade, 561 (Sede da Secretaria); Av. Protásio Alves, 497 - Em frente ao Galpão da Prefeitura (Casa de Acolhimento); Av. Amintas Luis Dutra S/N - Antiga AABB(CRAS).

6.2.3 No momento da entrega, os responsáveis pelo transporte deverão aguardar a conferência dos produtos por servidor designado pela unidade recebedora, sendo

obrigatória a verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e na Ata de Registro de Preços.

6.3 Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser transportados em veículos adequadamente refrigerados, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com o Código Sanitário aplicável.

6.4 Qualificação Técnica

6.4.1 Como requisito de qualificação técnica, será exigido:

6.4.1.1 Alvará Sanitário, emitido pela Vigilância Sanitária competente, referente ao estabelecimento fornecedor e aos veículos utilizados no transporte dos produtos.

6.4.1.2 Relação dos veículos que realizarão o transporte dos gêneros alimentícios, contendo marca, modelo e placa, acompanhada de declaração assinada quanto à sua disponibilidade. Os produtos perecíveis e de frigorífico deverão ser transportados em veículos dotados de sistema de refrigeração, com controle de temperatura adequado.

6.6 Caso algum produto esteja em desacordo com as especificações constantes no edital ou na Ata de Registro de Preços, este poderá ser recusado, devendo o fornecedor providenciar a substituição no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, sem ônus adicional para a Administração.

6.7 As caixas plásticas e demais recipientes utilizados para o transporte e distribuição dos alimentos deverão apresentar condições adequadas de higiene, assim como os veículos empregados no transporte, em observância às normas sanitárias vigentes.

6.8 Os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes no edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação sanitária vigente, apresentando-se em perfeitas condições de consumo, com embalagens íntegras, rotulagem adequada e prazo de validade compatível com o consumo previsto.

6.9 Os produtos perecíveis deverão ser transportados em veículos apropriados e, quando exigido, refrigerados, mantendo as condições adequadas de higiene e temperatura, em conformidade com as normas sanitárias e o Código Sanitário aplicável.

6.10 As despesas com transporte, carga, descarga, seguros e demais encargos necessários ao fornecimento dos produtos correrão por conta do fornecedor, observadas as condições estabelecidas no edital e na Ata de Registro de Preços.

6.11 O fornecedor responderá integralmente por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes do fornecimento de produtos em desacordo com as normas sanitárias, de segurança alimentar ou com as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.

7. FORMA E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO FORNECEDOR

7.1 A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento licitatório que resultará na **formalização de Ata de Registro de Preços**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação aplicável, destinado ao registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, conforme a necessidade da Administração. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada na forma da legislação vigente.

7.2 O **critério de julgamento adotado será o de menor preço**, observado por item, considerando-se vencedora a proposta que apresentar o menor valor, desde que atendidas integralmente as exigências técnicas, legais e operacionais previstas no edital.

7.3 A avaliação das propostas compreenderá a verificação da conformidade dos preços ofertados com os valores praticados no mercado, a compatibilidade com as especificações técnicas do objeto e o atendimento às condições estabelecidas no instrumento convocatório.

7.4 A habilitação do fornecedor obedecerá aos critérios previstos nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021, incluindo a comprovação da regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista e técnica, bem como o atendimento aos requisitos de qualificação exigidos no edital.

7.5 Somente serão consideradas aptas as propostas que atenderem integralmente às especificações técnicas, às condições de fornecimento e às exigências legais estabelecidas, sendo desclassificadas aquelas que apresentarem desconformidades ou não comprovarem as condições de habilitação.

7.6 Para os itens cujo valor estimado seja **superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)**, o edital poderá prever a **reserva de cota para participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte – ME/EPP**, em conformidade com o disposto na Lei Complementar nº 123/2006 e na regulamentação aplicável.

7.6.1 Na hipótese de haver previsão de cota reservada, a avaliação e adjudicação observarão as seguintes regras:

I – Caso a empresa vencedora da cota reservada não manifeste interesse ou não possua condições de fornecer o item, será convocado o próximo colocado da respectiva cota, observada a ordem de classificação;

II – Não havendo licitante vencedor habilitado na cota reservada, ou restando esta fracassada ou deserta, o item será adjudicado ao vencedor da cota principal, desde que mantidas as condições ofertadas;

III – Caso o vencedor da cota principal não aceite fornecer o item, será convocado o próximo classificado da lista geral, observada a ordem de classificação e as condições estabelecidas no edital.

8. VEDAÇÕES E OUTRAS CONDIÇÕES

8.1 É vedada a participação, direta ou indireta, de pessoas físicas ou jurídicas que se enquadrem nas hipóteses previstas nos arts. 14 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como daquelas que estejam impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública.

8.2 Não será admitida a contratação de empresa que não comprove atuação em ramo de atividade compatível com o objeto da contratação ou que não atenda às exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e técnica estabelecidas no edital.

8.3 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, salvo se expressamente autorizada no instrumento convocatório e em conformidade com a legislação vigente.

8.4 Os preços registrados na Ata de Registro de Preços deverão permanecer válidos durante o prazo de vigência, admitindo-se prorrogação, revisão ou reajuste somente nas hipóteses e condições previstas na Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

8.5 O fornecedor deverá cumprir integralmente as condições de fornecimento, prazos, especificações técnicas e demais obrigações estabelecidas no edital, na Ata de Registro de Preços e nas Ordens de Fornecimento, sujeitando-se às sanções administrativas cabíveis em caso de descumprimento.

9. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1 A gestão e a fiscalização da contratação decorrente da Ata de Registro de Preços serão exercidas pela Administração, por meio de servidor(es) formalmente designado(s), nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, competindo-lhes acompanhar, controlar e avaliar a execução do objeto.

9.2 A gestão da Ata de Registro de Preços será responsável pelo controle da vigência, dos quantitativos registrados, dos saldos disponíveis por item, da emissão das Ordens de Fornecimento e da observância das condições pactuadas, bem como pelo registro de ocorrências relacionadas ao cumprimento das obrigações do fornecedor.

9.3 A fiscalização do fornecimento consistirá na verificação do atendimento às especificações técnicas, às condições de fornecimento, aos prazos de entrega, à qualidade dos produtos, às condições de embalagem, transporte e validade dos gêneros alimentícios, conforme previsto no edital e na Ata de Registro de Preços.

9.4 No ato da entrega, os produtos serão submetidos à conferência quantitativa e qualitativa, podendo ser recusados total ou parcialmente quando constatadas irregularidades, desconformidades ou divergências em relação às especificações estabelecidas.

9.5 A ocorrência de falhas, atrasos, fornecimento em desacordo com as condições pactuadas ou descumprimento de obrigações contratuais deverá ser registrada pela fiscalização, com a adoção das providências cabíveis, inclusive aplicação de sanções administrativas, quando for o caso, nos termos da legislação vigente.

9.6 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor quanto à qualidade dos produtos fornecidos, aos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros, decorrentes da execução do objeto.

9.7 Os atos de gestão e fiscalização deverão ser devidamente registrados nos autos do processo administrativo, assegurando a transparência, o controle e a rastreabilidade da execução da contratação.

9.8 A gestão da contratação decorrente da Ata de Registro de Preços ficará a cargo da servidora Kauana Garcia Brandstetter, matrícula nº 642096/1, conforme designação formal.

9.9 Os fiscais do contrato serão os seguintes servidores, designados por Secretaria requisitante, conforme abaixo:

- **Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Desporto**
 - Servidor(a) Fabiane Goulart Mena Dias - **matrícula nº 41637/1**
 - Servidor(a) Joana de Cassia Campos Moreira - **matrícula nº 40606/1**
 - Servidor(a) Catia Aparecida Feira Klein - **matrícula nº 632961/1**
 - Servidor(a) Katia Rejane Furtado Pinheiro - **matrícula nº 41246/1**
 - Servidor(a) Dorisa de Fatima Machado da Luz - **matrícula nº 40835/1**
 - Servidor(a) Ana Paula Garcia Cardoso Oliveira - **matrícula nº 624357/1**
- **Secretaria Municipal de Saúde**
 - Servidor(a) Marina Scheer dos Santos - **matrícula nº 628301/1**
- **Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo; Secretaria de Administração; Secretaria do Planejamento e Desenvolvimento de Projetos e Gabinete do Prefeito**
 - Servidor(a) Litizia Bandeira de Oliveira Garcia - **matrícula nº 646512/1**

- **Secretaria de Assistência Social, Criança, Mulher e Idoso**
Servidor(a) Vinicius Timm da Silva - **matrícula nº 64697/1**
Servidor(a) Gabrieli Feijó de Souza - **matrícula nº 64450/1**
Servidor(a) Juacema Costa Lima - **matrícula nº 636827/1**

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1 A medição para fins de pagamento será realizada com base nos quantitativos efetivamente entregues e aceitos pela Administração, conforme registrado na Ordem de Compra e atestado pelo setor competente no ato do recebimento.

10.2 O pagamento será efetuado após a efetiva entrega dos gêneros alimentícios, mediante apresentação da Ordem de Compra e da Nota Fiscal Eletrônica, devidamente datada e atestada pelo setor competente, após a conferência quantitativa e qualitativa dos produtos.

10.3 O prazo para pagamento será de até 30 (trinta) dias, contados a partir do atesto da Nota Fiscal Eletrônica, observadas as disposições do edital, da Ata de Registro de Preços e da legislação vigente.

10.4 Não será efetuado pagamento por produtos recusados, devolvidos ou entregues em desacordo com as especificações técnicas e condições contratuais, devendo o fornecedor providenciar a regularização ou substituição sem ônus adicional para a Administração.

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

11.1 A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório para registro de preços, com a formalização de Ata de Registro de Preços, destinada à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, conforme as necessidades da Administração Municipal.

11.2 A contratação permitirá o fornecimento parcelado e sob demanda, mediante emissão de Ordens de Compra, observando-se as especificações técnicas, os quantitativos estimados, os preços registrados e as condições estabelecidas no edital e na Ata de Registro de Preços.

11.3 Por meio do Sistema de Registro de Preços, a Administração busca assegurar maior eficiência, economicidade e flexibilidade na aquisição dos gêneros alimentícios, garantindo o atendimento contínuo das unidades demandantes, a regularidade do abastecimento e a adequada execução dos serviços públicos, em conformidade com a legislação vigente.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 Considerando que a contratação será realizada por meio de Ata de Registro de Preços, não há, neste momento, obrigatoriedade de indicação de dotação orçamentária específica, uma vez que o registro de preços não implica compromisso imediato de despesa.

12.2 A eventual execução das despesas decorrentes da Ata de Registro de Preços ficará condicionada à emissão das Ordens de Compra e à existência de disponibilidade orçamentária e financeira no exercício correspondente, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da legislação orçamentária vigente.

12.3 As dotações orçamentárias serão devidamente indicadas quando da formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, conforme a necessidade da Administração e os limites orçamentários disponíveis.

Isabel Cristina Conde Dias
Adjunto Sec.SMEC
Mat. 6460-9/1

Felipe Viana de Lima
Sec. Mun. Saúde e Ação Social
Mat. 644676/1

Sandra Machado Farias da Silva
Sec. Ind. Com. E Turismo
Mat. 645150/1

Ricardo Ratto Finkler
Secretario M. P. e D. Projetos
Mat. 645893/1

Anna Paula de Avila
Secretario Mun Administração
Mat. 640921/1

Laura Ratto Finkler
Secr. M. de A. Social Cria, Mulher e Idoso
Mat. 645168/1

Laura Ratto Finkler
Prefeita Municipal em Exercício/Gabinete
Mat. 645168/1





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 0F03-44D2-6B48-0C92

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ ISABEL CRISTINA CONDE DIAS (CPF 448.XXX.XXX-78) em 16/01/2026 14:39:10 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ RICARDO RATTO FINKLER (CPF 021.XXX.XXX-74) em 16/01/2026 15:02:11 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ FELIPE VIANA DE LIMA (CPF 015.XXX.XXX-51) em 16/01/2026 15:25:43 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ LAURA RATTO FINKLER (CPF 011.XXX.XXX-02) em 16/01/2026 16:07:24 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ ANNA PAULA DE AVILA (CPF 979.XXX.XXX-91) em 16/01/2026 16:08:42 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ SANDRA MACHADO FARIAS DA SILVA (CPF 029.XXX.XXX-64) em 16/01/2026 16:10:16 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://pinheimachado.1doc.com.br/verificacao/0F03-44D2-6B48-0C92>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA DE PINHEIRO MACHADO
Setor de Licitações

Fl. nº	
--------	--

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

Pregão ELETRÔNICO Nº 02/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 02/2026

Data da sessão: __/__/2026

Horário: __h

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:			INSC. EST.:			
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			CONTATO DA LICITANTE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITE NS	DESCRIÇÃO	MARC A	QUAN T.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.						
2.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA:..... DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE, CARGA E DESCARGA E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: **60 (SESSENTA) DIAS.**
- 3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.
- 5 QUE O PRAZO DE INICIO DA ENTREGA DO OBJETO SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I, DESTE EDITAL A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR. TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA DE PINHEIRO MACHADO
Setor de Licitações

Fl. nº	
--------	--

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA DE PINHEIRO MACHADO

Fl. nº	
--------	--

Setor de Licitações

ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/20__

**TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/.....,
QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE PINHEIRO
MACHADO E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXX**

O MUNICÍPIO DE PINHEIRO MACHADO por intermédio do(a) (órgão interno CONTRATANTE), com sede na Rua Nico de Oliveira, 763, na cidade de Pinheiro Machado/RS, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 88.084.842/0001-46, neste ato representado(a) pelo XXXXX, Sr. XXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 123/2006, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 02/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão 02/2026, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITENS	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL:					

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de __ (__) meses, com início na data de ____ / ____ / ____ e encerramento em ____ / ____ / ____, prorrogável na forma do Art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO.

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA DE PINHEIRO MACHADO
Setor de Licitações

Fl. nº	
--------	--

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do município, para o exercício de 2026.
- 4.2. As dotações orçamentárias poderão ser alteradas mediante Termo de Apostilamento.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

- 5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência.
- 5.2. Em caso de atraso de pagamento, motivado pela Administração Pública, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desse a data prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice IPCA do mês anterior ao pagamento da parcela.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

- 6.1. O reajuste do valor contratual será apurado com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado a partir da data do orçamento estimado, nos termos do §7º do art. 25 da Lei nº 14.133/2021. O percentual de atualização será aplicado exclusivamente sobre o valor contratual, mediante solicitação formal e após a comprovação da variação do índice no período.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO

- 7.1. O prazo para resposta ao pedido do Contratado de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato de preços será de 05 (cinco) dias úteis.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

- 8.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

9. CLÁUSULA NONA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

- 9.1. As condições da prestação do serviço e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – FISCALIZAÇÃO.

- 10.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

- 11.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA DE PINHEIRO MACHADO
Setor de Licitações

Fl. nº	
--------	--

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

12.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO.

13.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

13.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no Inciso I do Art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no Art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

13.1.2. Amigavelmente, nos termos do Art. 138, Inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

13.2. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no Art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

13.4. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

13.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES.

14.1. É VEDADO À CONTRATADA:

14.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

14.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em Lei.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES.

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

15.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes Contratante poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS.

16.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA DE PINHEIRO MACHADO

Fl. nº	
--------	--

Setor de Licitações

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO.

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO.

18.1. É eleito o Foro da Comarca de Pinheiro Machado/RS para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme Art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, foi assinado pelos contraentes.

....., DE DE 2026.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

ANEXO IV - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX

Processo nº: 02/2026

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios.

Modalidade de Licitação: Pregão Eletrônico SRP.

O Município de Pinheiro Machado, Pessoa Jurídica de Direito Público, CNPJ/MF n.º 88.084.942/0001-46, com sede na cidade de Pinheiro Machado/RS, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, [Clique ou toque aqui para inserir o texto.](#), matrícula nº [Clique ou toque aqui para inserir o texto.](#), RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 1479, de 22 de julho de 2025, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO E FISCALIZAÇÃO:

- 1.1. A presente Ata tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, devidamente especificado(s) no Termo de Referência, anexo do(a) Pregão Eletrônico 02/2026, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.
- 1.2. A fiscalização do recebimento dos materiais da presente ata de registro de preços será executada por servidor designado na Nota de Empenho, conforme indicação da Secretaria requisitante.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

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

INDICAR O FORNECEDOR, incluindo o CNPJ e os dados para contato (e-mail, telefone)				
ITEM (indicar marca e modelo, quando houver)	UNIDADE	QTDE MÁXIMA	VALOR UN	VALOR TOTAL

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

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- 3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

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

- 4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, a contar do dia **Clique ou toque aqui para inserir o texto.**, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
 - 4.1.1. Em caso de prorrogação da Ata de Registro de Preços, os quantitativos originalmente registrados serão renovados integralmente, adicionando-se novo quantitativo equivalente ao previsto na ata original.
- 4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
 - 4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário.
 - 4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
 - I. Aceitarem cotar os itens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
 - II. Mantiverem sua proposta original.
 - 4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- 4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 4.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o inciso II do subitem 4.4.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
 - 4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.
- 4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 4.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no

edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

- 4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sítio <https://www.pinheimomachado.rs.gov.br/>.
- 4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, observando o item 4.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o inciso I do item 4.4.2, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
 - 4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

- 5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
 - 5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
 - 5.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

- I. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade a contar da data do orçamento estimado que é 13/01/2026 e o índice previsto para a contratação;
- II. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS:

- 6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
 - 6.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
 - 6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o órgão convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
 - 6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
- 6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não puder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao órgão a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.
 - 6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
 - 6.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 7.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
 - 6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o órgão convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.
 - 6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 7.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão atualizará o preço, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS:

7.1. O registro do fornecedor será cancelado quando o fornecedor:

7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.1.2. Não entregar o item/serviço, no prazo estabelecido pela Administração no instrumento contratual ou equivalente, sem justificativa razoável; ou

7.1.3. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.1 será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.4.1. Por razão de interesse público; ou

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

8. DAS PENALIDADES

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

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

9. CONDIÇÕES GERAIS

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

E por estarem justos e acertados, assinam a presente Ata de Registro de Preços de forma digital, para que produza os efeitos legais.

Local e data
Assinaturas

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