PREGÃO ELETRÔNICO
N. 040/2026– (PMC)

ÓRGÃO/ENTIDADE DEMANDANTE:
MUNICÍPIO DE CAPINZAL

ABERTURA DA SESSÃO
18/06/2026 ÀS 08:00 horas (horário local), com prazo máximo de proposta até 30 (trinta) minutos anteriores da data da sessão

ENDEREÇO ELETRÔNICO:
https://www.portaldecompraspublicas.com.br/

OBJETO:
Aquisição de alimentos diversos in natura, industrializados ou panificados ao Município de Capinzal e seus Entes, via Sistema de Registro de Preços.

VALOR ESTIMADO:
R$ 2.066.572,95

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor Preço

MODO DE DISPUTA:
Aberto

AMOSTRA:
Não será exigida amostra

ME/EPP/EQUIPARADAS:
Não existem lotes/itens reservados e/ou exclusivos para as empresas enquadradas como ME/EPP/EQUIPARADAS.

LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA:
- Lei Federal n. 14.133/ 2021;

- Lei Complementar Federal n. 123/2006;

- Lei Municipal nº 3.600/2025;

- Decreto Municipal n. 081/2024.

EDITAL

1 – DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, objetivando Aquisição de alimentos diversos in natura, industrializados ou panificados ao Município de Capinzal e seus Entes, via Sistema de Registro de Preços, com quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos;

1.2. A presente licitação será organizada por ITENS, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando a participação das licitantes em conformidade com seu interesse em cada item.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, na forma do Anexo e nas condições previstas neste Edital e no Termo de Referência.

2 – DA AMPLA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão **aqueles** que atenderem as exigências deste Edital e seus Anexos.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. DO CREDENCIAMENTO:

3.1.1. Os interessados em participar na presente licitação deverão estar regularmente credenciados no:

https://www.portaldecompraspublicas.com.br/

3.2. DAS VEDAÇÕES:

3.2.1. Não poderá participar desta licitação:

a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

b) pessoa física ou jurídica que atue em substituição a outra, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que observado o procedimento previsto em regulamento próprio sobre sanções administrativas, a ser editado pelo Poder Executivo.

c) 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;

d) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

e) 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;

f) diretamente ou indiretamente, agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, bem como a empresa da qual seja sócio, dirigente ou responsável técnico, sendo que tal proibição também se aplica aos seus parentes em linha reta, colateral ou afim, até o terceiro grau, bem como àqueles que mantêm relacionamento afetivo público e notório com os servidores e dirigentes de todos os órgãos e entidades promotores, participantes da licitação, bem como contratantes;

g) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

h) Pessoa física que tenha sido proibida de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos

termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, ou pessoa jurídica que tenha como sócio majoritário aquele a quem foi dirigida mencionada penalidade, durante o prazo que apontar a decisão condenatória;

i) Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

j) Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa, desde que não tenham observado o disposto no subitem 3.4 deste Edital.

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

3.3. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS EM CONSÓRCIO:

3.3.1. Será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, atendidas as condições do art. 15 da Lei Federal n. ° 14.133, de 2021 e aquelas estabelecidas neste edital.

3.3.2. A empresa consorciada fica impedida de participar isoladamente desta licitação, assim como de integrar mais de um consórcio.

3.3.3. Deverá ser entregue, junto com os documentos de habilitação:
a) comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados, que discriminará os poderes e encargos de cada consorciado e indicará a etapa do objeto a que cada um ficará responsável, com o respectivo percentual de participação;
b) documento com indicação da empresa responsável pelo consórcio, a qual deverá atender as condições de liderança fixadas neste edital.

3.3.4. A empresa líder será a representante e responsável por todas as comunicações e informações do Consórcio e deverá subscrever a proposta de preços, em nome do consórcio.

3.3.5. Os integrantes do consórcio respondem de forma solidária pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação, quanto na de execução do contrato.

3.3.6. Qualquer uma das consorciadas poderá apresentar, em nome do consórcio, a garantia da execução, quando exigida.

3.3.7. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no item 3.3.3 "a", que deverá prever:

3.3.7.1. Compromissos e obrigações das consorciadas, dentre os quais o de que cada consorciada responderá, individual e solidariamente, pelas exigências de ordens fiscais, administrativas e contratuais pertinentes ao objeto da licitação;

3.3.7.2. Declaração expressa de responsabilidade solidária, ativa e passiva, das consorciadas pelos atos praticados pelo consórcio, em relação à licitação e, posteriormente, ao eventual Contrato, até o final de sua execução;

3.3.7.3. Compromisso de que o consórcio não terá a sua composição ou constituição alterada ou, sob qualquer forma, modificada, sem prévia e expressa anuência do órgão ou entidade contratante, até a conclusão dos trabalhos ou fornecimento que vierem a ser contratados;

3.3.7.4. Compromisso de que o prazo de duração do consórcio deverá ser igual ou maior do que o prazo de vigência da contratação decorrentes desta licitação;

3.3.7.5. Compromisso expresso de que o consórcio não se constitui, nem se constituirá em pessoa jurídica distinta da de seus membros, bem como não terá denominação própria ou diferente das suas consorciadas;

3.3.7.6. Compromissos e a divisão do escopo no fornecimento para cada uma das consorciadas, individualmente, em relação ao objeto da licitação, bem como o percentual de participação de cada uma em relação ao fornecimento previsto.

3.3.8. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à

comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

3.4. DA PARTICIPAÇÃO DE PROFISSIONAIS ORGANIZADOS SOB A FORMA DE COOPERATIVA:

3.4.1. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar de licitação quando:

I - a constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

II - a cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

III - qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

IV - o objeto da licitação se referir, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

4 - DO ACESSO AO SISTEMA E DA INCLUSÃO DAS PROPOSTAS

4.1. A participação no certame se dará por meio do sistema eletrônico: https://www.portaldecompraspublicas.com.br/, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação dos interessados.

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

4.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao órgão a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4. Caberá à licitante interessada acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5. Caberá à licitante interessada comunicar imediatamente, por escrito, ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

5 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. As propostas de preços serão efetuadas via sistema eletrônico, devidamente preenchidos os campos disponíveis, conforme as regras abaixo:

a) valores unitários e total por item, em moeda corrente nacional, cotados com apenas duas casas decimais, expressos em algarismos;

b) devem informar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para a sua apresentação. No caso de o prazo de validade ser omitido na proposta, o pregoeiro considerará o prazo acima mencionado;

c) descrição detalhada do objeto, indicando, no que for aplicável, uma única marca por item ofertado, se couber, devendo o modelo ser discriminado quando pertinente;

5.1.1. As especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.1.2. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte

da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

5.2. Dos documentos a serem anexados com a proposta

5.2.1. Deverão ser anexados via sistema eletrônico (anexos da proposta) os documentos abaixo relacionados:

I. Declaração firmada pelo licitante de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma do §1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e

II. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no subitem 3.4 deste Edital.

6 - DA ABERTURA DA SESSÃO, DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTAS E LANCES, ENCERRAMENTO DA SESSÃO, NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA

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

6.2. O Pregoeiro verificará a descrição do objeto ofertado, nos termos do subitem 5.1, alínea "c", deste Edital, e desclassificará sumariamente:

a) as propostas cuja descrição do objeto não esteja em conformidade com os requisitos estabelecidos no item 5;

b) as propostas cuja descrição do objeto identifique a licitante.

6.2.1. Havendo dúvidas quanto às características do objeto ofertado pela licitante, o pregoeiro ou o responsável pela análise técnica poderá efetuar diligências para confirmações e esclarecimentos acerca do

material ofertado.

6.3. A desclassificação sumária da proposta será fundamentada, registrada no sistema e disponibilizada em tempo real para todos os participantes.

6.4. A apresentação de proposta acima do orçamento estimado para a contratação não resultará na desclassificação sumária de que trata o item 6.2, ficando a referida análise relegada à fase seguinte à apresentação de lances, se houver, e/ou posterior à negociação.

6.5. A não desclassificação sumária da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e as licitantes, não podendo ser utilizado qualquer outro.

DOS LANCES

6.8. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.8.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item.**

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

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

6.8.4. A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior **ao último por ela ofertado** e registrado pelo sistema.

6.8.5. Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for registrado em primeiro lugar.

6.8.6. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R$ 0,10 (dez centavos);

DO MODO DE DISPUTA

6.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**aberto**", em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.9.1. 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.

6.9.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem 6.9.1, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.9.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens 6.9.1 e 6.9.2, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

6.9.4. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, conforme o subitem 6.7.1, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.9.5. Após a definição da melhor proposta, se a diferença entre esta e a proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações (§4º do art. 56 da Lei Federal nº 14.133/2021).

DA DESCONEXÃO DO SISTEMA NA ETAPA DE LANCES

6.10. No caso de desconexão do pregoeiro com o sistema, no decorrer

da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos seus lances.

6.11. Retornando a conexão do pregoeiro ao sistema, todos os atos praticados pelas licitantes junto ao sistema serão considerados válidos.

6.12. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após comunicação do fato às participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, e a ocorrência será registrada em ata.

DO CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

6.13. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

6.14. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para estas.

6.14.1. Considera-se como "equiparadas" o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e o microempreendedor individual - MEI, conforme determinam o art. 3º-A e art. 18-E da Lei Complementar nº 123, de 2006, bem como as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei n.º 11.488, de 2007.

6.14.2. Entende-se por empate, situações em que as propostas, mediante lances apresentados pelas MEs, EPPs e equiparadas sejam iguais ou até de *5%* (por cento) superiores ao melhor preço, quando a primeira colocada for empresa de maior porte.

6.14.2. A preferência de contratação será concedida da seguinte forma:

a) Ocorrendo o empate, a ME, EPP ou equiparada melhor classificada nos termos do subitem 6.14 terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente

em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos, contados após a comunicação para tanto.

b) Caso a ME, EPP ou equiparada melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo da alínea "a", serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no mesmo prazo estabelecido na alínea "a".

6.14.3. O tratamento diferenciado de que trata o subitem 6.14 não será aplicado às licitações cujo item seja de valor estimado superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, ainda que as potenciais beneficiárias sejam qualificadas como ME, EPP ou equiparada.

6.14.4. A licitante caracterizada como ME, EPP ou equiparada não poderá fazer uso do tratamento diferenciado de que trata o subitem 6.14 se, no ano-calendário de realização da licitação, tiver celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, observado o disposto nos §§ 2º e 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

6.15. Após aplicada a regra do subitem anterior e persistindo o empate, ou, caso não seja licitação exclusiva para ME/EPP/Equiparadas, serão utilizados os critérios de desempate descritos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, naquela ordem estabelecida.

6.16. Persistindo o empate, a proposta vencedora será aquela que melhor atender os interesses da administração.

DA NEGOCIAÇÃO

6.17. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, caso a proposta/lance do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar esteja acima do valor estimado da contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas.

6.17.1 A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser

acompanhada pelos demais licitantes.

6.17.2. A negociação de que trata o subitem 6.17 deste Edital poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do valor estimado da contratação.

6.17.3. Concluída a negociação, se houver, o resultado será registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

DA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA ADEQUADA AO ULTIMO LANCE OFERTADO

6.18. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar será convocada para apresentar proposta adequada ao último lance ofertado, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação, devidamente preenchida e assinada, para fins de exame de aceitabilidade do preço, enviando-a para o campo a ser informado durante a sessão, **no prazo informado pelo pregoeiro,** o qual será de mínimo de duas horas, contadas a partir da solicitação do Pregoeiro, sob pena de desclassificação.

6.18.1. A sessão PODERÁ ser suspensa para aguardo da proposta de preços, cabendo ao Pregoeiro informar, através do sistema eletrônico, a data e o horário para retomada da licitação e divulgação da aceitabilidade da proposta.

DO JULGAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

6.19. Encerrada a etapa de negociação e apresentada a proposta adequada, se for o caso, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta do licitante provisoriamente vencedor quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço.

6.19.1. Serão desclassificadas as propostas que:

I - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no Edital e seus anexos;

II - apresentarem preços inexequíveis;

III - permanecerem acima do valor estimado da contratação;

IV - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - contiverem vícios insanáveis;

VI - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

6.19.2. Para os fins do disposto nos incisos V e VI do subitem 6.19.1, considera-se vício sanável, entre outras, as seguintes medidas:

I – a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes;

II - o desatendimento de exigências meramente formais e que não comprometam a compreensão do conteúdo da proposta;

III - aquele cujo defeito não altera a substância da proposta;

IV - a atualização de documentos vencidos após a data de recebimento das propostas;

V – a juntada extemporânea de declarações firmadas pelo próprio licitante; ou

VI – a juntada extemporânea de documento não entregue, porém preexistente e passível de comprovar o atendimento de condição pelo licitante, mas que, por equívoco ou falha, não foi apresentado em momento oportuno.

6.19.2.1. O pregoeiro poderá realizar diligências para sanar os vícios de que trata o subitem 6.19.2 deste Edital, mediante despacho fundamentado registrado em ata.

6.19.3. No caso de apresentação de proposta inexequível (inciso IV do subitem 6.19.1), o pregoeiro, para fins de subsidiar a decisão quanto à sua

aceitabilidade, poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada no sentido de:

a) apurar se há algum risco na viabilidade da execução do objeto ofertado, a origem e a qualidade dos insumos empregados no processo produtivo e se a licitante está em dia com suas obrigações tributárias, previdenciárias e trabalhistas; e

b) solicitar à licitante maiores esclarecimentos sobre a dimensão da sua proposta e de onde obterá proveito econômico, sua efetiva exequibilidade, bem como declaração expressa de que assume eventuais prejuízos ao longo de futura relação contratual a ser firmada, de maneira que possíveis pedidos de modificação contratual posterior sejam analisados atentamente, a fim de que não sejam utilizados como expediente para corrigir distorções nos preços contemplados na proposta vencedora.

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

6.20.1. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta do provisoriamente vencedor for desclassificada, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, na forma do subitem 6.13.

DA POSSIBILIDADE DE REGISTRO DE MAIS DE UM FORNECEDOR AO PREÇO DO LICITANTE PROVISORIAMENTE VENCEDOR

6.21. Os licitantes interessados poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante provisoriamente vencedor.

6.21.1. A apresentação de novas propostas na forma subitem 6.21 não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante provisoriamente vencedor.

6.21.2. Para os fins do disposto no subitem 6.21, o pregoeiro consultará os demais licitantes se aceitam aderir ao preço e demais condições ofertadas pelo licitante provisoriamente vencedor.

6.21.3. A confirmação de adesão será consignada em ata da sessão da licitação.

6.21.4. Se houver mais de um licitante na situação de que trata o subitem 6.21, a classificação será realizada segundo a ordem da última proposta ou lance apresentado durante a fase de apresentação destes.

6.21.5. Os licitantes que aceitarem cotar o objeto em preço igual ao do licitante provisoriamente vencedor será denominado como *aderente de preços*, nos termos do inciso V do art. 2º do Decreto nº 16.122/2023.

6.21.6. Para o registro do preço dos aderentes de preço, será exigida a análise da habilitação e, em havendo, da amostra.

DA AMOSTRA

6.22. Não será exigida amostra.

6.23. Após o encerramento da análise da conformidade das propostas e dos lances, o pregoeiro poderá disponibilizar no sistema os documentos da proposta apresentados pelo licitante classificado em primeiro lugar.

6.24. Qualquer licitante poderá, de forma imediata, após o término do julgamento das propostas, manifestar em campo próprio do sistema sua intenção de recorrer em face das decisões proferidas nessa fase processual, sob pena de preclusão.

7 - DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante

a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Consulta consolidada de pessoa jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

7.1.2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará a licitante inabilitada por falta de condição de participação.

7.1.3. Caso o pregoeiro identifique que uma pessoa física ou jurídica atua em substituição a outra, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, deverá observar o procedimento previsto em regulamento próprio sobre sanções administrativas a ser editado pelo Poder Executivo.

Das regras gerais da fase de habilitação

7.2 O licitante que apresentar a melhor proposta, durante a etapa competitiva, será convocado para apresentar os documentos de habilitação, em prazo a ser definido pelo pregoeiro, nunca inferior a 02 (duas) horas.

7.2.1. Os documentos devem ser apresentados através de upload em campo próprio do sistema eletrônico no qual o certame é realizado.

7.2.2. São exigidos os documentos de habilitação abaixo discriminados, podendo ser substituídos pelo SICAF- Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores**:**

7.2.2.1 Quanto a Habilitação Jurídica:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou;

b) Registro Comercial, no caso de empresário individual, ou;

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

d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização

para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

7.2.2.2 Documentos Relativos à Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), se empresa individual, ou no Cadastro Nacional Pessoa Jurídica (CNPJ), se pessoa jurídica, atualizado;

b) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo também as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91.

c) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda do Estado onde está sediada a empresa.

d) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda do Município onde está sediada a empresa.

e) Comprovante de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos, atestando a regularidade perante a Justiça do Trabalho, (art. 68, V, da Lei 14.133/2021).

g) Declaração Conjunta – recomenda-se o uso do modelo anexo - contendo:

I. Declaramos que até a presente data inexiste(m) fato(s) superveniente impeditivo(s), bem como não nos encontramos em estado de Inidoneidade declarado ou suspensivo, por nenhum órgão da administração pública, e que não estamos sujeitos a qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração Pública.
II. Declaramos não possuir no quadro de pessoal empregado(s) menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal de 1988;
III. Declaramos sob as penas da lei e para fins de contratação com o(a) que não possuímos em nosso quadro societário servidor público ou dirigente do poder executivo do Município de Capinzal, Fundos e/ou Fundações municipais, servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

IV. Declaramos que conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8 - DOS RECURSOS

8.1. Caberá recurso em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante, observadas as seguintes disposições:

I - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, na forma e no prazo previsto neste Edital, **sob pena de preclusão**;

II – O prazo para apresentação das razões recursais, de 3 (três) dias úteis, será iniciado na sessão pública em que o licitante for declarado vencedor do certame;

III – A apreciação e julgamento dos recursos interpostos em face do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação de licitante se dará em fase única.

8.2. A não apresentação das razões mencionadas no prazo descrito no item II do subitem 8.1 acarretará, como consequência, que o recurso não será conhecido caso não seja possível compreender as razões indicadas pelo licitante, tenha caráter meramente protelatório ou seja baseado em fatos genéricos.

8.3. Os demais licitantes, desde logo, ficam intimados para, se desejarem, apresentarem suas contrarrazões, no prazo 3 (três) dias úteis, contados do término do prazo do licitante recorrente.

8.4. A apresentação das razões e das contrarrazões dos recursos deverá ser realizada, pelo meio informado pelo pregoeiro, observados os prazos estabelecidos nos itens anteriores.

8.5. Fica assegurada vista imediata dos autos do pregão, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contrarrazões.

8.6. O recurso de que trata o subitem 8.1 deste Edital será dirigido ao pregoeiro que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6.1. A autoridade competente e o pregoeiro poderá solicitar auxilio do órgão de assessoramento jurídico, que deverá dirimir dúvidas jurídicas e subsidiá-la com as informações necessárias.

8.6.2. O prazo para proferir a decisão ficará suspenso caso a autoridade competente ou pregoeiro solicite o auxílio de que trata o subitem 8.6.1.

8.7. O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

9 - DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

9.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação e exauridos os recursos administrativos, o pregoeiro deverá elaborar um breve relatório contendo os fatos ocorridos no procedimento e a proposta de adoção de uma das condutas do art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 2021:

I - determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

II - revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, resultante de fato superveniente devidamente comprovado;

III - proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

IV – enviar a autoridade competente para adjudicar o objeto e homologar a licitação.

9.2. O processo licitatório, acompanhado do relatório de que trata o subitem 9.1, será encaminhado à autoridade máxima do órgão ou

entidade demandante, a qual deverá adotar uma das condutas descritas no item anterior.

9.3. Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório quando o seu objeto possuir mais de um item ou lote.

10 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

10.1. Depois de homologado o resultado deste pregão, o licitante vencedor será convocado para, no prazo de dois dias úteis, assinar a Ata de Registro de Preço, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no edital de licitação, sob pena de decair o direito.

10.1.1. O prazo de convocação de que trata o subitem 10.1 deste Edital 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.

10.2. Será incluído na Ata de Registro de Preços, na forma de anexo, o registro dos licitantes de que trata o subitem 6.21 deste Edital que aceitarem cotar os bens com os preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame, observadas as condições previstas neste Edital.

10.3. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital, sem convocação para a assinatura da Ata de Registro de Preço, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

10.4. Será admitida a forma eletrônica na celebração da Ata de Registro de Preço, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

10.5. Na assinatura do contrato, o licitante assume a responsabilidade de manter durante a vigência da ATA às condições de habilitação e participação.

10.6. Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar a Ata de Registro de Preço será(ão) convocado(s) para fazê-lo, observada a ordem de classificação.

10.6.1. Não existindo aderente de preço, ou na hipótese em que este se recuse a assinar a ARP:

I - Será facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a formalização da Ata de Registro de Preço nas condições propostas pelo licitante vencedor.

II - Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar os termos do inciso I deste subitem, a Administração poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

III - Quando frustrada a negociação de melhor condição de que trata o inciso II deste item, a Administração poderá adjudicar e celebrar a Ata de Registro de Preço nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória.

10.6.2. Na adoção dos procedimentos descritos nos incisos II e III do subitem 10.6.1, a Administração não poderá aceitar propostas/lances superiores ao valor estimado da contratação, observado o índice de atualização de preços correspondente.

10.6.3. A negociação de que trata o inciso II do subitem 10.6.1 será conduzida pelo pregoeiro, e, depois de concluída, terá seu resultado divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

10.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preço no prazo estabelecido deste Edital caracterizará como a conduta tipificada no inciso VI do art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e o sujeitará à penalidade prevista no subitem 11.2.3 deste Edital e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, se houver.

10.7.1. A regra do subitem 10.7 aplica-se aos licitantes remanescentes convocados na forma do inciso III do subitem 10.6.1.

10.7.2. A regra do subitem 10.7 não se aplica aos licitantes remanescentes, convocados na forma do inciso II do subitem 10.6.1.

DOS CONTRATOS DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

10.8. Depois de assinada a Ata de Registro de Preço, as contratações eventualmente formalizadas pelo órgão ou entidade participante deverão observar o disposto naquele instrumento jurídico, bem como respeitar as condições e requisitos constantes no Termo de Referência podendo ser o contrato substituído por instrumento hábil.

DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO POR "NÃO PARTICIPANTES"

10.9. A Ata de Registro de Preços, durante sua validade, não poderá ser utilizada por órgão ou entidade que não tenha participado do procedimento.

11 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. O licitante será responsabilizado administrativamente pelas infrações descritas neste edital.

11.2. Comete infração administrativa o licitante que, com dolo ou culpa:

11.2.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro durante o certame (art. 155, IV, da Lei Federal nº 14.133, 2021).

11.2.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta (art. 155, V, da Lei Federal nº 14.133, 2021), 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;

d) deixar de apresentar amostra; ou

e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.2.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta (art. 155, VI, da Lei Federal nº 14.133, 2021);

11.2.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação (art. 155, VIII, da Lei Federal nº 14.133, 2021);

11.2.5. fraudar a licitação (art. 155, IX, da Lei Federal nº 14.133, 2021);

11.2.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza (art. 155, X, da Lei Federal nº 14.133, 2021), 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;

11.2.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação (art. 155, XI, da Lei Federal nº 14.133, 2021);

11.2.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013 (art. 155, XII, da Lei Federal nº 14.133, 2021).

11.3. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as sanções previstas nos incisos II, III e IV do art. 156.

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

Sanção de multa compensatória

11.4. A multa compensatória será aplicada nos percentuais estabelecido:

Infração (Subitens)	Percentual da multa
11.2.1. 11.2.2.	de 0,5% (cinco décimos por cento) a 1% (um por cento) do valor estimado da contratação
11.2.3.	de 1% (um por cento) a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação
11.2.4. 11.2.5. 11.2.6. 11.2.7. 11.2.8.	de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação

11.4.1. Quaisquer multas aplicadas deverão ser recolhidas junto ao órgão competente, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados de sua notificação, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da licitante.

Sanção de impedimento de licitar e contratar

11.5. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta por prazo definido pela Administração, considerando a equidade e culpabilidade.

Sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar

11.6. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.2.4, 11.2.5, 11.2.6, 11.2.7 e 11.2.8, 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 por prazo definido pela Administração, considerando a equidade e culpabilidade.

Da Aplicação e do Cômputo da Sanção

11.7. Os aspectos relacionados à aplicação da sanção, tais como a dosimetria, a cumulação, o cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual e a soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de licitações e contratos distintos, deverá observar o disposto na norma regente.

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

Processo Administrativo Sancionador

11.9. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto na norma regente.

12 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa poderá, **até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame,** impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos.

12.2. A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento deverão ser enviadas **exclusivamente pelo portal indicado na capa.**

12.3. Compete ao pregoeiro receber, examinar e responder os pedidos de esclarecimentos e decidir as impugnações, o qual será assessorado pelo Departamento Jurídico que terá força vinculatória em seus pareceres.

12.3.1. 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.

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

12.4. As respostas aos pedidos de esclarecimento e impugnações vincularão os participantes e a Administração.

12.5. Na hipótese de alteração do instrumento convocatório em decorrência do acolhimento da impugnação ou do esclarecimento feito, aplica-se o disposto no §1º do art. 55 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

13 – BENEFÍCIO LOCAL E REGIONAL

13.1. Será concedido tratamento favorecido, com ênfase no critério de regionalidade e localidade, às microempresas, empresas de pequeno porte, sociedades cooperativas previstas no art. 34 da Lei nº 11.488/2007, ao agricultor familiar, ao produtor rural pessoa física e ao microempreendedor individual – MEI, observados os limites da Lei Complementar nº 123/2006 e as disposições específicas fixadas na Lei Municipal nº 3.600/2025.

14 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

14.2. Toda a documentação exigida para o certame deverá ser anexada no sistema eletrônico e/ou apresentada em formato legível.

14.2.1. É permitida a utilização de processo de certificação disponibilizado pela ICP-Brasil, nos termos da norma regente, cujos documentos serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários.

14.2.2. Ao participar da presente licitação, os licitantes assumem integralmente a responsabilidade pela autenticidade e veracidade de todos os documentos e informações prestadas, respondendo, na forma da lei, por qualquer irregularidade constatada.

14.2.3. Caso o pregoeiro julgue necessário, a autenticidade dos documentos apresentados por meio do sistema eletrônico poderá ser verificada:

I – mediante apresentação do original perante o pregoeiro ou os servidores que compõem a sua equipe de apoio;

II – por meio de autenticação por cartório competente;

III – por meio de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

IV – perante publicação em Diário Oficial e/ou documento disponível na Internet, no site oficial do órgão emissor.

14.3. As declarações da empresa licitante solicitadas no edital deverão ser assinadas e identificadas (nome completo, RG e CPF) pelo representante legal ou pelo procurador por ele constituído, não havendo a necessidade de autenticação do documento.

14.4. 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.

14.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, deverão ser observadas as regras previstas no art. 183 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

14.6. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

14.7. As informações inerentes a este pregão poderão ser obtidas pelos interessados por meio eletrônico.

14.8. As despesas resultantes da execução do objeto serão financiadas pela dotação constante no Termo de Referência, bem como por aquelas que a substituírem.

14.9. Fica eleito o foro da cidade de Capinzal, Estado de Santa Catarina, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para processar as questões resultantes desta licitação e que não possam ser dirimidas administrativamente.

14.10. Integram o presente Edital, independentemente de qualquer transcrição, os anexos:

I – Termo de Referência;

II – Minuta de Declaração;

III – Minuta de Ata.

Capinzal, SC por datação digital.

AUTORIDADE COMPETENTE

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA
(art. 6°, XXIII, a e i, da Lei Federal nº 14.133/21)

1 - O QUE SERÁ CONTRATADO?
(art. 6°, XXIII, a e i, da Lei Federal nº 14.133/21)

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	1.485,000	KG	Bolo alimentício 1kg sabor cenoura, com cobertura de chocolate, elaborado com ingredientes selecionados, incluindo farinha de trigo, fermento químico, açúcar, ovos e cenoura fresca. Apresenta textura macia e úmida, sabor suave e característico, com cobertura de chocolate homogênea e de boa qualidade, conferindo excelente apresentação e paladar. O produto é fabricado seguindo rigorosos padrões de higiene e boas práticas de fabricação, garantindo segurança, frescor e conservação adequados para consumo direto. Ideal para consumo em lanches, cafés e eventos, mantendo padrão artesanal e alto apelo sensorial.	42,0000	R$ 62.370,00

2	2.545,000	UN	Bombom com cobertura de chocolate preto e recheio, disponível em uma ampla gama de sabores, elaborado com ingredientes de alta qualidade e seguindo rigorosos padrões de produção. Este produto foi desenvolvido para atender às normas e legislações vigentes, garantindo a segurança alimentar e a qualidade que o consumidor espera. O bombom possui uma cobertura de chocolate preto de sabor intenso, combinada com recheios suaves e cremosos, proporcionando uma experiência única de sabor e textura. Embalado em embalagem de 1 quilograma, o produto oferece praticidade e quantidade adequada para consumo em grande escala, sendo ideal para eventos, festas ou para aqueles que buscam um maior volume de produto sem comprometer a qualidade. O processo de fabricação é realizado conforme as boas práticas de fabricação, assegurando que o bombom seja livre de substâncias indesejadas, com controle rigoroso de todos os ingredientes, para garantir um produto final seguro e delicioso. Além disso, o produto está em conformidade com as exigências da legislação de alimentos, incluindo as normas de rotulagem, segurança alimentar e controle de qualidade. A embalagem, adequada para o transporte e armazenamento, protege o bombom, garantindo que ele chegue ao consumidor final em perfeitas condições, preservando frescor, sabor e textura até o momento do consumo.	40,9900	R$ 104.319,55
3	2.000,000	KG	Bolacha caseira de manteiga. Não podendo apresentar excesso de dureza ou quebradiças NÃO DEVE CONTER MARGARINA NA COMPOSIÇÃO OU ADOÇANTE ARTIFICIAL. Ingredientes básicos: ovos, açúcar, farinha de trigo, leite, amido de milho, sal amoníaco, manteiga, banha, fermento químico. O produto deve apresentar-se integro bem assado, com sabor e odor agradável. Embalagem com até 1kg. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Entrega depósito central.	30,5000	R$ 61.000,00

4	1.450,000	UN	Bolo salgado 1kg com recheio de frango ou carne moída, tomate, milho, ervilha e legumes.	29,7000	R$ 43.065,00
5	1.502,000	KG	Bolo alimentício 1kg sabor chocolate, com cobertura de chocolate, produzido com ingredientes de qualidade, como farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovos. Apresenta textura macia e uniforme, com sabor intenso de chocolate e cobertura cremosa, proporcionando excelente experiência sensorial. O produto é preparado dentro de rigorosos padrões de segurança alimentar e boas práticas de fabricação, assegurando frescor, integridade e aparência atrativa. Indicado para consumo direto, é ideal para lanches, eventos e serviços de alimentação, mantendo padrão artesanal e apresentação refinada.	29,5000	R$ 44.309,00
6	7.173,000	KG	Massa doce tipo nó de sogra, elaborada com ingredientes selecionados, de textura macia e sabor suave, modelada em formato tradicional. Produto pronto para consumo, com acabamento artesanal, ideal para lanches e serviços de alimentação. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo segurança e qualidade alimentar.	28,1500	R$ 201.919,95
7	1.030,000	UN	Bolo alimentício 1kg sabor mandioca (aipim), sem recheio, com peso unitário de 1 kg. Produto elaborado com ingredientes de alta qualidade, apresentando textura macia e sabor característico de mandioca, com aparência caseira e acabamento em cobertura de açúcar de confeiteiro. Livre de conservantes artificiais, o bolo é preparado seguindo boas práticas de fabricação, garantindo segurança alimentar, frescor e integridade até o consumo. Ideal para consumo direto, mantém padrão artesanal com excelente apelo sensorial e visual.	25,0000	R$ 25.750,00

8	2.500,000	UN	REFEICOES PRONTAS - TIPO MARMITEX TAMANHO M - Peso mínimo 700g, compostas de arroz feijão, proteína {carne de gado, frango, suíno, peixe (variando durante a semana) guarnição (panqueca, aipim, suflê, macarrão, batata, polenta ou legumes gratinados) e saladas sim-ples. O Peso deverá ser de no mínimo 700g. OBS: a entrega poderá ocorrer em dias uteis, finais de semana ou feriados, de acordo com a Solicitação da Secretaria, inclusive em horário noturno.	21,5900	R$ 53.975,00
9	370,000	UN	Linguiça calabresa do tipo embutido, tamanho grosso, preparada por defumação, o que lhe confere sabor intenso e aroma característico. O produto deve ser entregue em estado de conservação congelado (A), mantendo todas as condições sanitárias e de qualidade. Ideal para uso em preparações como feijoadas, massas, assados, pizzas e refogados. Embalada em porções de 1 kg, com embalagem lacrada e rotulagem completa conforme exigências legais, incluindo data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informações nutricionais, número do lote e identificação do estabelecimento produtor com registro no órgão competente.	20,9600	R$ 7.755,20

10	1.165,000	UN	Café em pó homogêneo, torrado e moído, do tipo superior, com sabor predominantemente arábico e até 20% de grãos tipo Conilon/Robusta. Apresentado em embalagem a vácuo de 500g, o produto mantém a frescura e qualidade, proporcionando uma experiência única de sabor. A embalagem inclui todas as informações obrigatórias, como identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 10 meses a partir da data de recebimento. Em conformidade com as exigências químicas, o café apresenta umidade máxima de 5,0%, resíduo mineral fixo máximo de 5,0%, resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% máximo de 1,0%, cafeína mínima de 0,7%, extrato aquoso mínimo de 25,0% e extrato etéreo mínimo de 8,0%. Com características sensoriais bem definidas, o café apresenta aroma característico do produto, acidez baixa a moderada, amargor moderado e um sabor equilibrado, sem presença de sabores fermentado, mofado ou de terra. A adstringência é baixa, e o corpo do café é razoavelmente encorpado, garantindo uma bebida de alta qualidade, rica em sabor e perfeita para os apreciadores de um bom café. A embalagem a vácuo assegura que o café mantenha sua qualidade e frescor até o momento do consumo, atendendo às normas de segurança alimentar e legislação vigente.	20,0500	R$ 23.358,25
11	133,000	KG	Alho, aspecto físico em cabeça com gomos íntegros, sem partes murchas, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, fungos, parasitas e larvas, sem podridão, tipo branco ou rosa. Defeitos proibidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado.	19,9500	R$ 2.653,35

12	965,000	UN	Café solúvel granulado de intensidade média e tipo tradicional, acondicionado em lata de 200 gramas, produzido com 100% de grãos puros de café de alta qualidade. Este produto é cuidadosamente elaborado para garantir um sabor equilibrado, suave e de excelente qualidade, ideal para atender às necessidades de consumidores que buscam uma bebida de café prática e saborosa no dia a dia. Sua granulação fina permite uma dissolução rápida e completa em água ou leite, sem deixar partículas sólidas, proporcionando uma bebida cremosa e homogênea, sem resíduos. A embalagem em lata de 200 gramas foi projetada para preservar o frescor, o aroma e as propriedades sensoriais do café, protegendo-o contra fatores que possam comprometer sua qualidade, como umidade e oxidação. Essa embalagem assegura que o produto se mantenha em perfeitas condições até o último uso, garantindo a entrega de um café fresco e com sabor constante. O café solúvel atende a rigorosos padrões de qualidade e conformidade com as normas de segurança alimentar e regulamentações vigentes, assegurando ao consumidor um produto confiável, seguro e de altíssimo padrão. Este café é ideal para aqueles que buscam praticidade, sem abrir mão da excelência do sabor e da qualidade superior. Seu processo de fabricação é realizado com atenção aos detalhes, garantindo um produto final que reflete a qualidade, o frescor e o compromisso com a satisfação do consumidor.	19,5000	R$ 18.817,50
13	307,000	UN	Chantilly 1 Litro composto de água, gordura vegetal de palmiste interesterificada, açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante: sorbitol, estabilizante: hidroxipropilcelulose, emulsificantes: estearoil-2-lactil-lactato de sódio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos, regulador de acidez: fosfato dissódico e aromatizante	19,0000	R$ 5.833,00

14	123,000	UN	Orégano em pó, destinado ao uso culinário como condimento e aromatizante em diversas preparações, como molhos, carnes, pizzas, saladas e pratos típicos. Produto de coloração verde característica, aroma intenso e sabor marcante, isento de impurezas, umidade excessiva ou odores estranhos. Fornecido em embalagem de 500 gramas, devidamente lacrada, com rotulagem completa conforme as normas vigentes, incluindo data de fabricação, validade, identificação do produto e do fabricante. A validade mínima no momento da entrega deve ser de 1 ano. Armazenar em local seco, fresco e protegido da luz.	18,8300	2.316,09
15	1.210,000	UN	Carne de ave in natura, proveniente de frango, apresentada em corte de peito inteiro, sem pele e sem osso. O produto deve estar em estado de conservação resfriado (A), mantendo a temperatura adequada conforme a legislação sanitária para garantir frescor e segurança. Deve ser obtido de aves inspecionadas, apresentando coloração, textura e odor característicos, sem sinais de deterioração, sangue coagulado ou contaminações. A embalagem deve ser apropriada para alimentos, contendo rotulagem completa com data de fabricação, validade, identificação do lote, estabelecimento de origem e selo de inspeção oficial (SIF, SIM ou equivalente). Armazenamento e transporte devem ser realizados sob refrigeração contínua.	18,2900	22.130,90
16	346,000	UN	Polpa de fruta de morango, de primeira qualidade, embalagem individual de 1 KG, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde.	18,0000	6.228,00

17	1.315,000	KG	Linguiça de carne suína (Linguicinha) , do tipo grossa, elaborada com matéria-prima de alta qualidade, cuidadosamente selecionada para garantir sabor, textura e segurança alimentar. O produto é apresentado em sua forma fresca, ideal para preparações culinárias diversas, preservando o perfil sensorial característico da carne suína temperada com uma combinação equilibrada de condimentos e especiarias. A linguiça é mantida em estado de conservação congelado, assegurando a integridade do produto durante o transporte e o armazenamento, bem como o cumprimento das exigências sanitárias e de controle de qualidade vigentes. Seu processo de produção segue rigorosos padrões de higiene, rastreabilidade e boas práticas de fabricação, garantindo um alimento seguro, saboroso e de excelente padrão para uso institucional ou comercial.	17,9700	23.630,55
18	350,000	UN	Polpa de fruta de abacaxi, de primeira qualidade, embalagem individual de 1 KG em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde.	17,1200	5.992,00
19	1.015,000	KG	Carne bovina tipo patinho: moída, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	15,9700	16.209,55

20	1.233,000	KG	Melancia tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel pesando entre 10 a 12 quilos cada.	15,5000	19.111,50
21	435,000	UN	Chá tipo erva-doce, destinado ao uso alimentício, apresentado em embalagem plástica contendo 500 gramas de sementes secas inteiras da planta Foeniculum vulgare. O produto é isento de glúten, sem adição de conservantes, corantes ou quaisquer aditivos artificiais, garantindo a pureza e a integridade da matéria-prima. As sementes são criteriosamente selecionadas e desidratadas de modo a preservar suas propriedades naturais, como o aroma suave e o sabor adocicado característico da erva-doce, amplamente reconhecida por suas qualidades digestivas e calmantes. A embalagem deve ser confeccionada com material plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, apropriado para o acondicionamento de produtos secos, protegendo o conteúdo da umidade, luz e contaminações externas. O rótulo impresso deve seguir as normas vigentes da legislação sanitária brasileira, contendo claramente as seguintes informações: nome do produto, identificação botânica (Foeniculum vulgare), peso líquido, marca do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela de informação nutricional e a declaração "não contém glúten". Trata-se de um produto de alta qualidade, seguro para o consumo humano e indicado para uso em preparações por infusão. Atende integralmente às exigências de qualidade, higiene e segurança dos órgãos reguladores, sendo adequado para processos de aquisição pública que prezem por rigor técnico, procedência e excelência do alimento ofertado.	15,3700	6.685,95
22	340,000	UN	Polpa de fruta de maracujá, de primeira qualidade, embalagem individual de 1 KG, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro	14,6000	4.964,00

			no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde.		
23	365,000	UN	Doce de leite em pasta consistência firme e cremosa, acondicionados em potes plásticos com tampa de 900GR. Ingredientes: leite, açúcar, glicose, amido de milho e bicarbonato de sódio. Data de fabricação recente, estabelecimento de fabricação do produto e registro do órgão competente. Prazo de validade de 3 meses após a data da entrega	14,4900	5.288,85
24	4.975,000	UN	Água mineral natural, do tipo sem gás, captada de fonte subterrânea e destinada ao consumo humano, com garantia de pureza e qualidade conforme os padrões estabelecidos pelas autoridades sanitárias. O produto é acondicionado em garrafão plástico descartável com capacidade de 20 litros, oferecendo praticidade tanto no transporte quanto no manuseio. A embalagem plástica, leve e resistente, foi desenvolvida para uso único, assegurando a integridade do produto até o momento do consumo. Indicada para hidratação em ambientes domésticos, institucionais ou comerciais, a água preserva suas características físico-químicas naturais, sendo uma escolha segura e confiável para consumo diário.	14,3900	71.590,25
25	420,000	UN	Pêssego sem caroço em calda, aproximadamente 450 gramas	13,7400	5.770,80
26	575,000	KG	Bolacha de mel: tipo bolachão-caseiro. 1 kg	13,1800	7.578,50
27	610,000	UN	Farinha de trigo branca especial, tipo 1, enriquecida, com ferro e ácido fólico, livre de sujidades, parasitas e 1larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega Embalagem de 5 kg	12,5800	7.673,80
28	435,000	UN	Maionese unidade de 500 g, composta de água, óleo vegetal	12,2600	5.333,10

29	435,000	UN	Leite em Pó Integral, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 (doze) meses Registro no MA, inspecionado pelo SIF, pacotes com 400 gr.	12,0900	5.259,15
30	2.580,000	UN	Bala mastigável de sabor variado, apresentada em pacote de 1 quilograma, com opções de pacotes individuais para consumo prático e conveniente. Os pacotes deverão ser elaborados com práticas sustentáveis, utilizando materiais recicláveis ou biodegradáveis, visando minimizar o impacto ambiental. O produto será fabricado com ingredientes de alta qualidade, com garantia de conformidade às normas sanitárias e de segurança alimentar. A validade mínima será de 12 meses a partir da data de entrega, e as embalagens individuais deverão ser adequadas para garantir a preservação do produto durante o transporte e armazenamento.	12,0000	30.960,00
31	1.060,000	UN	Panetone de chocolate (Chocottone) Peso líquido: 400g, Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gotas de chocolate, gordura vegetal, açúcar, ovo integral, gema de ovo, glucose, manteiga, sal, extrato de malte, manteiga de cacau, óleo vegetal, emulsificante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, aromatizantes e corante idêntico ao natural: betacaroteno. Fermentação natural. Embalado com plástico transparente e envolto da caixa de papel para maior durabilidade.	11,9900	12.709,40

32	700,000	UN	Requeijão cremoso, elaborado com leite desnatado, creme de leite, acidulante e ácido lático, resultando em textura uniforme e sabor suave, característico do produto. Deve ser acondicionado em pote plástico com tampa, com peso líquido de 420 gramas. A conservação deve ser feita sob temperatura controlada entre 1 °C e 10 °C. O produto fechado possui prazo de validade de 60 dias a partir da data de fabricação. A embalagem deve estar devidamente lacrada e conter rotulagem completa, conforme a legislação vigente, incluindo lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, validade, lote e identificação do fabricante.	11,9400	8.358,00
33	169,000	UN	Banha de origem animal (banha de porco) embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem de 01Kg. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	11,9000	2.011,10
34	295,000	KG	Pimentão verde, tamanho médio, comprimento mínimo 12cm, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizantes. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose.	11,8200	3.486,90
35	950,000	KG	Pêssego. Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Entrega respeitará a sazonidade.	11,7700	11.181,50
36	1.935,000	UN	Suco de uva integral, unidade de 2 litros.	11,7000	22.639,50
37	410,000	UN	ABACAXI EM CALDA: Ingredientes: abacaxi, água e açúcar, características adicionais: sem corantes e aromatizantes. isento de sujidades e substâncias estranhas a sua natureza. não conter glúten , lata hermeticamente fechada, peso drenado: 400g	11,1800	4.583,80
38	1.210,000	UN	Pirulito diversos sabores. Unidade 500 g com 50 pirulitos.	11,1500	13.491,50

39	380,000	UN	Batata processada de alta qualidade, da espécie inglesa, no formato palha, frita e pronta para consumo, sem gordura. Apresentada em embalagem de 500g, o produto é cuidadosamente selecionado e processado para garantir crocância, sabor superior e uma textura impecável, sem adição de gordura. Frita com óleo de qualidade, preserva seu sabor natural e oferece uma opção mais saudável, ideal para consumo imediato. Atende às mais rigorosas normas de segurança alimentar, proporcionando uma experiência gostosa e nutritiva, sem comprometer a saúde.	10,3000	3.914,00
40	2.410,000	UN	Cucas com diversos recheios, embaladas em recipiente plástico de polipropileno original do fabricante, resistente, contendo especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Devem ser produzidas com matérias-primas sãs, limpas, sem impurezas, umidade, parasitas ou fragmentos estranhos, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas unidades com textura anormal, dureza excessiva ou características organolépticas alteradas. Embalagem primária com peso líquido mínimo de 500g. Produto conforme normas da Vigilância Sanitária.	10,0000	24.100,00
41	735,000	UN	Açúcar branco cristal. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 05Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	10,0000	7.350,00
42	395,000	UN	Bacon em pedaços, elaborado à base de pernil suíno, com peso de 1kg. Este produto possui certificação do Ministério da Agricultura, garantindo sua qualidade e conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar. Ideal para dar sabor e crocância a diversas receitas, oferece um excelente perfil de sabor com a garantia de procedência e segurança.	10,0000	3.950,00

43	350,000	UN	Leite de coco disponível em embalagem de 1 litro, formulado com conservantes INS 202, INS 211 e INS 223, acidulante INS 330 e espessante INS 466, garantindo estabilidade e consistência ao produto. Não contém glúten, sendo uma excelente opção para dietas restritivas. Ideal para uso culinário em diversas preparações, como sobremesas, molhos, curries e bebidas. A embalagem é prática e segura, com rotulagem completa contendo informações sobre os ingredientes, data de fabricação e validade.	9,9400	3.479,00
44	200,000	UN	Erva-mate tipo chimarrão, proveniente da planta Ilex paraguariensis, própria para consumo humano, com coloração verde, odor e sabor característicos, livre de impurezas, umidade ou sinais de deterioração. Deverá ser acondicionada em embalagem íntegra, atóxica e lacrada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, lote e prazo de validade mínimo de 6 meses. O produto deve atender às normas sanitárias vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Pacote de 1 kg.	9,5000	1.900,00
45	738,000	UN	Massa de tomate do tipo extrato concentrado, com composição tradicional, ideal para uso culinário em molhos, sopas, ensopados e diversas preparações gastronômicas. Apresenta-se na forma de creme espesso, com coloração vermelha intensa, sabor característico de tomate cozido e alta concentração de sólidos. Produto estável, de excelente rendimento, proporcionando cor, sabor e textura às receitas. Deve ser acondicionado em embalagens adequadas e seguras, com rotulagem completa conforme exigências legais, incluindo ingredientes, data de fabricação, validade, informações nutricionais e registro no órgão competente. A validade mínima deve ser de 12 meses a partir da data da entrega, desde que mantido em local fresco, seco e ao abrigo da luz. Embalagem de 400 gramas.	9,1000	6.715,80

46	440,000	UN	Manteiga de 1ª qualidade, sem sal. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.	9,0000	3.960,00
47	332,000	UN	Açúcar mascavo, 1° qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade, em embalagem plástica transparente de 1 kg.	8,9800	2.981,36
48	465,000	UN	Creme de leite pasteurizado (nata) com alto teor de gordura, mínimo de 45%, indicado para aplicações que exigem qualidade superior. O produto é homogeneizado, o que garante textura estável e uniforme. É acondicionado em potes de plástico polietileno tereftalato (PET), disponíveis nas versões de 200g ou 300g, com lacre de segurança para preservar a integridade do conteúdo. Possui coloração branca e uniforme, sabor e odor característicos, suaves, sem traços de ranço, acidez ou outros desvios sensoriais. A textura é firme e untuosa, com excelente capacidade de espalhamento. A aparência é brilhante, sem grumos ou separação de soro. A rotulagem deve conter todas as informações nutricionais exigidas, além do nome e/ou marca do fabricante, data de fabricação e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. A embalagem deve estar devidamente lacrada e o produto deve ser mantido refrigerado até o momento da entrega. O transporte deve ocorrer em veículo refrigerado, conforme normas da Anvisa. Produto registrado no Ministério da Agricultura.	8,8000	4.092,00
49	1.320,000	UN	Salsicha Hot Dog, congeladas em embalagem de 500g. Obrigatória: Carne bovina de uma ou mais espécie de animais, adicionada de ingredientes e condimentos (exceto de pimenta e derivados) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado.	8,7900	11.602,80
50	455,000	UN	Pepino em conserva unidade com 300 gramas, composto por pepino, água, vinagre, louro, coentro e sal.	8,7800	3.994,90

51	1.440,000	KG	Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa desossada. Sem tempero e sem ossos, congelada, adição de no máximo 6% de água, embalagem de 1kg. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	8,7000	12.528,00
52	450,000	UN	Aipim descascado congelado, limpo, sem sujidades, embalados em sacos plásticos de 1kg, validade mínima de três meses e registro no órgão competente. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	8,7000	3.915,00

53	630,000	UN	Chá tipo camomila para uso alimentício, apresentado em embalagem de 500 gramas, composto exclusivamente por capítulos florais secos da espécie Matricaria chamomilla, isento de glúten e sem adição de corantes, conservantes ou quaisquer outros componentes que comprometam sua pureza. Trata-se de produto natural, cuidadosamente selecionado e processado para preservar as propriedades sensoriais e funcionais da planta, como o aroma suave e o sabor característico da camomila. A embalagem deve ser apropriada para o armazenamento de produtos alimentícios secos, confeccionada com material resistente, seguro para contato com alimentos, íntegra e hermeticamente fechada, de modo a proteger o conteúdo contra umidade, luz e agentes contaminantes. O rótulo deve conter todas as informações obrigatórias de acordo com a legislação vigente: nome do produto, identificação da espécie vegetal utilizada, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, prazo de validade, informação nutricional, modo de uso e a expressão "não contém glúten". O chá atende a padrões elevados de qualidade e às exigências dos órgãos reguladores, sendo indicado para consumo em preparações quentes ou frias, com finalidade alimentar e propriedades reconhecidas de suavidade e bem-estar. Ideal para processos licitatórios que priorizem segurança, naturalidade e excelência do produto ofertado.	8,2700	5.210,10	

54	115,000	UN	Estabilizante alimentar em pó, desenvolvido para aplicação na fabricação de gelados comestíveis. Composto por uma combinação de gomas, açúcares e amidos, sua finalidade é conferir estabilidade, textura e cremosidade aos produtos finais. Indicado para uso em sorvetes, picolés, iogurtes e produtos similares, contribuindo para a redução da formação de cristais de gelo, melhora da viscosidade e maior uniformidade durante o armazenamento. O produto é fornecido em embalagens de 1 quilograma, devidamente identificadas, com rotulagem completa conforme legislação vigente, incluindo composição, modo de uso, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente. Deve ser armazenado em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	7,9900	918,85
55	840,000	UN	Creme de leite com teor de gordura de até 20%, homogeneizado e submetido a processamento UHT (Ultra High Temperature), acondicionado em embalagem plástica de polietileno (PET) contendo 300g. O tratamento térmico assegura maior durabilidade e conservação sem necessidade de refrigeração antes da abertura. Possui textura uniforme, leve e estável, com sabor e odor suaves, característicos do creme de leite, sem presença de acidez ou ranço. Indicado para preparações culinárias que requerem cremosidade com menor teor de gordura, como molhos, sopas e sobremesas leves. A embalagem deve estar lacrada, com rotulagem completa conforme exigência legal, incluindo nome ou marca, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 30 dias a partir da entrega e registro no Ministério da Agricultura. O transporte deve seguir as normas da Anvisa, sendo realizado em veículo refrigerado quando necessário.	7,9900	6.711,60
56	310,000	UN	Margarina cremosa unidade com 500 gramas, composta por: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado e ou / soro de leite em pó, estabilizantes, conservantes, corantes, aroma artificial de manteiga, data de fabricação recente.	7,9900	2.476,90
57	1.630,000	UN	Biscoito salgado, cream cracker integral sem lactose 400g	7,9600	12.974,80

58	319,000	UN	Carne de frango, tipo fígado de frango, congelado, apresentado em embalagem com no mínimo 1 quilograma, destinado ao consumo humano, com elevado padrão de qualidade e segurança alimentar. O produto deve ser devidamente inspecionado e registrado em um dos sistemas oficiais de inspeção sanitária – SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal) – o que assegura o cumprimento das normas higiênico-sanitárias estabelecidas pela legislação vigente. A embalagem deve ser resistente, própria para congelamento, íntegra e estar devidamente identificada com rótulo impresso ou etiqueta adesiva contendo as informações obrigatórias: nome e tipo do produto, marca do fabricante, data de fabricação, número do lote, prazo de validade mínimo de seis meses a contar da data de entrega, e peso líquido. O produto deverá ter sido embalado no máximo trinta dias antes da data de entrega, garantindo assim sua qualidade e frescor. O transporte deverá ser realizado exclusivamente em veículos fechados, equipados com sistema de refrigeração que assegure a manutenção da temperatura interna inferior a 0°C, conforme determina a Resolução RDC nº 216 da Anvisa. Todas as etapas de armazenamento, manuseio e transporte deverão seguir rigorosamente as exigências legais vigentes para produtos de origem animal, assegurando um produto final seguro, íntegro, livre de contaminações e ideal para consumo.	7,8800	2.513,72

59	4.480,000	UN	Refrigerante composto por uma mistura de água gasosa e xarope, elaborado para proporcionar uma experiência refrescante e saborosa. A bebida é formulada com base em água carbonatada, o que lhe confere a característica efervescente e refrescante, combinada com um xarope especialmente desenvolvido para resultar no sabor clássico de cola, amplamente apreciado pelos consumidores. Apresentado em garrafa de 2 litros, este refrigerante é ideal para ocasiões em que se deseja oferecer uma bebida em maior quantidade, mantendo o equilíbrio perfeito entre sabor e frescor. Sua embalagem garante praticidade no armazenamento e consumo, proporcionando uma experiência agradável e reconfortante a cada porção, sendo uma escolha popular para famílias e eventos.	7,8800	35.302,40
60	1.655,000	UN	Óleo de soja refinado, 100 por cento natural. Embalagem com até 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	7,6700	12.693,85
61	1.250,000	UN	Ovos de galinha, grupo vermelho, classe A, tipo grande, acondicionados em embalagens com 1 dúzia (12 unidades). Os ovos devem ser frescos, limpos, com casca íntegra, sem rachaduras ou sujidades, e apresentar coloração uniforme. A embalagem deve conter data de embalagem, prazo de validade e identificação do aviário de origem, obrigatoriamente registrado no SIM, SIF ou CISPOA. O produto deve ser armazenado e transportado em condições adequadas para preservação da qualidade e segurança para o consumo.	7,6500	9.562,50

62	2.775,000	UN	Refrigerante sabor guaraná, elaborado com água gaseificada e xarope concentrado, acondicionado em embalagem PET de 3 litros. Apresenta coloração, aroma e sabor típicos do guaraná, com boa carbonatação e sem presença de sedimentos. O produto deve estar devidamente rotulado conforme as exigências legais, incluindo lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, volume e identificação do fabricante. Armazenar em local fresco, seco e protegido da luz solar direta.	7,6400	21.201,00
63	2.675,000	UN	Iogurte unidade com 1 litro composto por leite integral, açúcar refinado, polpa de coco e fermento lácteo, com aroma natural de morango, coco e abacaxi. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de Informações Nutricionais, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 45 dias. Produto deverá estar resfriado.	7,6100	20.356,75
64	2.290,000	UN	Presunto cozido fatiado. Embalagem com 200g. Aspecto firme, não pegajoso, não deve apresentar coloração pardo-esverdeada, ou sinais de bolor, mofo ou estufamento. O produto deverá estar identificado, com data de fabricação e prazo de validade.	7,2400	16.579,60
65	940,000	UN	Amendoim vermelho, tipo 1, descascado, selecionado, miúdo, unidade com 500 gramas.	7,2000	6.768,00
66	1.685,000	UN	Biscoito tipo Maria, sabor Maizena, apresentado na forma redonda e sem recheio. Classificado como doce, é destinado à alimentação humana, oferecendo uma opção prática e saborosa para consumo diário. Com um sabor delicado e textura crocante, o biscoito é produzido com ingredientes de alta qualidade, assegurando um produto fresco e de sabor agradável. A validade do produto é de 1 ano a partir da data de fabricação, sendo embalado em pacote de 1kg, o que proporciona maior conveniência para o consumo. O biscoito deve ser armazenado em local seco e fresco, em condições ideais para garantir a preservação de suas características até o momento do consumo.	7,0000	11.795,00

67	1.330,000	UN	Bebida à base de água de coco esterilizada, apresentada em embalagem de 1 litro, sem adição de gordura. A bebida é cuidadosamente processada para manter o sabor natural e refrescante da água de coco, sem comprometer suas propriedades nutricionais. Ideal para quem busca uma opção saudável e hidratante, a embalagem em caixa oferece praticidade e conservação do produto, atendendo às normas de segurança alimentar e garantindo qualidade superior em cada unidade.	6,9800	9.283,40
68	202,000	UN	Condimento tipo cravo-da-índia, apresentado em pó, composto exclusivamente por cravo-da-índia moído de alta qualidade, com sabor marcante e aroma intenso, característico desta especiaria. O produto é cuidadosamente processado para preservar suas propriedades naturais, garantindo uma experiência sensorial única e um sabor profundo, amplamente utilizado em diversas preparações culinárias, como molhos, doces, marinados, e bebidas. A embalagem deve ser confeccionada em material adequado, hermeticamente fechado, para garantir a proteção do pó contra umidade e contaminações externas, mantendo suas qualidades e frescor. O rótulo impresso deve conter todas as informações exigidas pela legislação vigente, como nome do produto, lista de ingredientes (somente cravo-da-índia), peso líquido, origem, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, conforme regulamentação de segurança alimentar. Este condimento atende aos mais altos padrões de qualidade e segurança, sendo ideal para processos licitatórios que exigem precisão, conformidade com a legislação sanitária e garantia de qualidade nos produtos alimentícios oferecidos.	6,9300	1.399,86

69	3.725,000	UN	Suco natural de sabor variado, apresentado na forma líquida, embalado em caixa de 1 litro. Este produto é livre de conservantes, sendo cuidadosamente processado para preservar as qualidades naturais da fruta e garantir um sabor fresco e autêntico. A embalagem Tetrapack assegura a máxima proteção do suco, mantendo-o em perfeitas condições de conservação, sem comprometer suas características nutricionais e sensoriais. A ênfase na qualidade é garantida através de rigorosos controles de produção, assegurando que o produto atenda às mais altas normas de segurança alimentar e proporcione uma experiência de consumo superior.	6,5000	24.212,50
70	2.360,000	UN	Queijo tipo mussarela, fatiado, acondicionado em embalagem plástica com 150 gramas, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente.	6,3900	15.080,40
71	290,000	UN	Aveia beneficiada da classe branca, apresentada na forma de farelo. Este produto é livre de glúten, tornando-se uma excelente opção para pessoas com restrições alimentares. A aveia é processada para preservar suas qualidades nutricionais, oferecendo fibras e outros nutrientes essenciais para uma dieta saudável e balanceada. A embalagem deve conter 200 gramas.	6,2500	1.812,50
72	850,000	KG	Maçã argentina, selecionada, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, unidades de tamanho médio, limpas, sem machucados, danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	6,2200	5.287,00

73	235,000	UN	Chocolate granulado crocante, acondicionado em embalagem com 200 gramas, elaborado com matéria-prima de alta qualidade, conferindo textura firme, sabor marcante de chocolate e excelente crocância. Ideal para uso alimentício em coberturas, decorações e finalizações de confeitaria, o produto deve apresentar uniformidade nos grânulos, cor intensa e ausência de impurezas ou aglomerações. A embalagem deve ser íntegra, atóxica, resistente e devidamente lacrada, garantindo proteção contra umidade, contaminações externas e mantendo as características sensoriais do produto. O rótulo deve estar de acordo com as exigências da legislação sanitária vigente, contendo nome do produto, marca do fabricante, composição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e informações sobre a presença ou ausência de glúten e alergênicos.	6,0000	1.410,00
74	1.626,000	UN	Abacaxi pérola, apresentada em sua forma natural, fresca, madura e própria para o consumo. Deve estar isenta de danos, sujidades, partes deterioradas ou sinais de fermentação, com casca íntegra e polpa firme, doce e aromática. O produto deve ser entregue em condições adequadas de higiene e conservação, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade, frescor e segurança alimentar.	5,9900	9.739,74
75	777,000	UN	Alimento achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas e minerais, instantâneo, unidade com no mínimo 400 gramas, embalados em lata ou embalagem tipo sachê. ingredientes: açúcar refinado, cacau em pó, soro de leite, antioxidante, ácido ascórbico, lecitina de soja, maltodextrina e aromatizantes / data de fabricação recente.	5,9700	4.638,69
76	1.110,000	UN	Leite condensado sem lactose, unidade com 395 gramas, composto por leite integral, açúcar e lactose. Data de fabricação recente	5,9000	6.549,00
77	123,000	UN	Açúcar de baunilha em pacote de 500 gramas, acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica, hermeticamente fechada e inviolada, com rotulagem contendo as informações exigidas pela legislação vigente e validade mínima de seis	5,9000	725,70

			meses a partir da data de entrega do produto.		
78	565,000	KG	Cebola branca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Defeitos proibidos: brotado, ferimento, perda de catafilo interno, podridão.	5,7800	3.265,70
79	690,000	UN	Arroz parboilizado, tipo 1, longo fino constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Conter selo aprovado pela ABIAP ou equivalente.	5,7000	3.933,00
80	300,000	UN	Cacau em pó, 100% cacau, alcalino (álcalis), sem açúcar, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas	5,5400	1.662,00

81	2.350,000	UN	Biscoito tipo bolacha, sabor amanteigado, elaborado com farinha de trigo, água, manteiga, gordura vegetal e manteiga do sertão, proporcionando um sabor único e levemente salgado. Apresentado em embalagem de 400 gramas, o produto possui uma textura crocante e é ideal para consumo imediato ou como acompanhamento de bebidas. A fabricação deve seguir rigorosos controles de qualidade, assegurando que o biscoito atenda às normas sanitárias e de segurança alimentar. O fornecedor deverá garantir que o produto seja entregue com embalagem intacta, contendo informações claras sobre composição, validade, lote e número de registro, conforme exigências legais. O biscoito deve ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde do consumidor e garantir frescor e qualidade até o momento do consumo, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	5,4900	12.901,50
82	3.880,000	UN	Refrigerante de guaraná unidade com 2 litros, não alcoólico - ingredientes: água gaseificada, açúcar e 600 mg/l de extrato de guaraná, aditivos: acidulante INS 330, antioxidante INS 300, conservante INS 211, corante INS 150d, aromatizante: aroma natural de guaraná.	5,3000	20.564,00
83	360,000	KG	Chuchu primeira qualidade, pesando entre 200g a 450g a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento	5,2000	1.872,00
84	1.215,000	UN	Queijo tipo prato fatiado, de primeira qualidade, resfriado, inter folhado, embalagem de de 300gr, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com Registro no MA ou MS.	5,0000	6.075,00
85	365,000	UN	Farofa pronta - Farofa de Mandioca Pronta Pacote 500g.	4,9000	1.788,50

86	450,000	UN	Macarrão com ovos, tipo parafuso integral. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	4,7800	2.151,00
87	395,000	UN	Macarrão com ovos, tipo parafuso. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	4,7800	1.888,10
88	680,000	UN	Alface americana de 1° qualidade colhida recentemente, folhas de coloração verde, fresca, tenra, limpa, sem manchas de insetos e isenta de folhas murchas, danificadas ou amarelas. Defeitos proibidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho, virose.	4,7500	3.230,00
89	1.070,000	UN	Caqui chocolate, fuyu ou café, grau médio de amadurecimento de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Entrega respeitará a sazonidade.	4,6200	4.943,40
90	160,000	UN	Massa alimentícia com ovos, tipo cabelo de anjo, embalagem com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	4,5700	731,20

91	2.950,000	UN	Torrada do tipo pão de forma, produzida com base de massa elaborada com farinha de trigo integral e enriquecida com ingredientes adicionais multigrãos. Apresenta textura crocante, coloração uniforme e sabor característico dos cereais integrais. Produto desenvolvido com ingredientes selecionados, isento de contaminantes, impurezas ou alterações sensoriais, seguindo rigorosas boas práticas de fabricação. Ideal para consumo direto ou acompanhamento de refeições, deve ser acondicionada em embalagem adequada, resistente e lacrada, contendo informações claras sobre o fabricante, especificação do produto, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade, segurança e rastreabilidade.	4,5600	13.452,00
92	175,000	UN	Lentilha tipo 1, embalagem de 400g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	4,5000	787,50
93	1.760,000	KG	Maçã especial Fuji ou Gala, primeira qualidade, tamanho médio, pesando aproximadamente cento e oitenta gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.	4,4000	7.744,00
94	2.582,000	UN	Leite esterilizado Integral UHT. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite in-natura, inclusive teor de gordura. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente	4,3500	11.231,70
95	3.530,000	UN	Refrigerante de limão unidade com no mínimo 2 litros, não alcoólico - ingredientes: água gaseificada, açúcar, suco de limão, aroma natural de limão, conservantes: INS 202 e 211, acidulante: INS 330 e aroma natural.	4,3400	15.320,20

96	975,000	UN	Açúcar do tipo refinado, caracterizado por sua coloração branca e aparência cristalina uniforme, resultante de um processo rigoroso de purificação que garante alta pureza e qualidade. O produto é acondicionado em embalagem plástica fechada, contendo 1 kg, livre de qualquer impureza visível, umidade excessiva ou contaminantes, assegurando sua integridade para o consumo. A validade mínima do produto, desde que mantido em condições adequadas e com a embalagem intacta, é de 24 meses a partir da data de fabricação.	4,2500	4.143,75
97	4.155,000	KG	Grostoli, de sabor doce, elaborado com farinha de trigo, fermento, água, sal, açúcar e leite. Apresenta-se sem cobertura e sem recheio, com textura leve e crocante, sabor equilibrado e aparência artesanal. Produzido a partir de ingredientes selecionados, em conformidade com as boas práticas de fabricação, o grostoli é livre de contaminantes, fragmentos estranhos ou qualquer alteração em suas características sensoriais. Ideal para consumo direto, o produto deve ser entregue em perfeito estado de conservação, devidamente embalado e rotulado conforme as exigências da Vigilância Sanitária, com informações claras sobre o fabricante, data de fabricação, validade e lote.	4,2500	17.658,75
98	1.255,000	KG	Manga de primeira qualidade, unidades integras, frescas e limpas, grau médio de amadurecimento; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo 400g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, defeito de casca grave, ferimento, imaturo, mancha grave de látex, podridão.	4,1900	5.258,45
99	1.490,000	KG	Mamão formosa primeira qualidade, semimaduro, tamanho médio, pesando entre 2 e 2,5 quilogramas a unidade, fresco, com polpa firme e intacta, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, apodrecimento, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,1700	6.213,30

100	15.700,000	UN	Sanduíche de queijo e presunto, preparado com pão fatiado, maionese ou manteiga, queijo mussarela e presunto cozido sem gordura, embalado em unidades com peso entre 50 e 70 gramas. Produto fresco, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de qualidade e isento de impurezas. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.	3,9500	62.015,00
101	220,000	UN	Amido de milho, produto amiláceo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Validade mínima de 120 dias. Pacote de 500g.	3,9000	858,00
102	1.995,000	KG	Tangerina Ponkan, murcote e montenegrinha madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Não apresentar baixa suculência, passado e podridão. Entrega respeitará a sazonidade.	3,8500	7.680,75
103	480,000	UN	Feijão Preto, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	3,8500	1.848,00
104	15.900,000	UN	Sanduiche natural contendo pão de forma integral recheado com peito de frango desfiado, cenoura e alface. Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.	3,8000	60.420,00

105	235,000	UN	Sagu artificial, à base de amido de mandioca, pertencente ao grupo tapioca e classificado como Tipo 1, embalagem de 500 gramas. Apresenta aspecto físico uniforme, com grânulos esféricos, coloração branca ou levemente translúcida, textura firme e livre de impurezas, umidade excessiva ou odores estranhos. Indicado para uso culinário em sobremesas, compotas e pratos típicos, o produto oferece boa consistência após o cozimento. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, com rotulagem completa conforme a legislação vigente, incluindo nome do produto, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informações do fabricante e instruções de conservação. Armazenar em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	3,8000	893,00
106	1.060,000	KG	Batata Inglesa lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	3,7000	3.922,00

107	400,000	UN	Coco ralado, composto exclusivamente por amêndoa de coco, apresentado na forma triturada, sem adição de açúcar, conservantes ou corantes artificiais, garantindo a pureza e qualidade do produto. O coco triturado possui uma textura leve e partículas finas e uniformes, preservando o sabor característico e o aroma fresco da amêndoa de coco natural. A embalagem contém 200 gramas do produto, ideal para diversas aplicações culinárias. A embalagem deve ser apropriada para garantir a integridade do coco ralado, protegendo-o da umidade e de contaminações externas. O rótulo impresso deve atender à legislação vigente, apresentando informações claras, como nome do produto, lista de ingredientes (apenas amêndoa de coco), peso líquido, origem e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais completas, incluindo a declaração de ausência de açúcar e glúten. Este produto é ideal para uso em confeitaria, panificação, ou até mesmo para consumo direto, atendendo aos padrões mais rigorosos de qualidade, pureza e segurança alimentar. Recomendado para processos licitatórios que exijam conformidade com as normas sanitárias e foco na excelência alimentar.	3,6800	1.472,00
108	455,000	UN	Macarrão tipo penne com ovos pacote com 500 gramas. Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.. Não poderá ser acrescido de amido. Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelando.	3,6300	1.651,65

109	117,000	UN	Condimento do tipo louro, apresentado em folhas secas inteiras, destinado ao uso culinário para realçar o sabor de caldos, molhos, carnes, ensopados e outras preparações. Produto de aroma característico, coloração verde a verde-acinzentada, livre de umidade excessiva, impurezas ou elementos estranhos. Fornecido em embalagens de 50 gramas, devidamente lacradas e rotuladas conforme as exigências legais, contendo informações sobre o produto, data de fabricação, validade e procedência. Deve ser armazenado em local seco, fresco e ao abrigo da luz.	3,6000	421,20
110	1.608,000	KG	Melão amarelo de 1ª qualidade, no ponto de maturação	3,5500	5.708,40
111	14.100,000	UN	Sanduiche natural contendo pão francês (50g) com alface, tomate, queijo tipo mussarela e peito de frango(recheio úmido). Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.	3,5000	49.350,00
112	485,000	UN	Filtro de papel para café nº 103, composição 100% celulose, unidade com 30 filtros.	3,3800	1.639,30
113	140,000	UN	Farinha de Trigo integral, 100% pura, sem adição de outras farinhas. Produto obtido a partir de cereal integral, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa cheiro e sabor próprios. Ingredientes: acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	3,3800	473,20

114	270,000	UN	Canjica Branca classificada no Grupo Especial, número 3, pertencente ao subgrupo despeliculada, o que indica a retirada completa da película do grão, conferindo melhor acabamento e qualidade visual ao produto. Apresenta-se na classe branca, com coloração clara, uniforme e isenta de impurezas visíveis. Atende ao padrão de Qualidade Tipo 1, conforme regulamentação vigente, assegurando alto grau de pureza, baixo percentual de matérias estranhas e defeitos, além de excelente padrão de classificação. Produto com característica adicional de não transgênico, garantindo que não foi produzido com organismos geneticamente modificados, conforme declaração do fabricante ou laudo laboratorial, atendendo a exigências específicas de consumidores e órgãos reguladores.	3,2500	877,50
115	270,000	UN	Salsa e cebolinha: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada.	3,2200	869,40
116	520,000	KG	Cenoura especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda.	2,9900	1.554,80
117	555,000	UN	Macarrão tipo Linguine com ovos pacote com 500 gramas. Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso.. Não poderá ser acrescido de amido. Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelando.	2,9900	1.659,45
118	450,000	UN	Polvilho doce, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	2,9800	1.341,00

119	540,000	UN	Polvilho azedo, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega	2,9500	1.593,00
120	305,000	UN	Adoçante dietético em solução líquida, acondicionado em frasco de 100 mililitros. Formulado com sucralose e acessulfame de potássio, proporciona alto poder adoçante sem valor calórico, sendo indicado para dietas com restrição de açúcar. Contém benzoato de sódio como conservante e os acidulantes ácido cítrico e citrato de sódio, que garantem estabilidade e equilíbrio do sabor. Produto conforme as normas sanitárias vigentes, adequado para uso em alimentos e bebidas, com qualidade e segurança asseguradas.	2,8000	854,00
121	1.280,000	UN	Milho para pipoca, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, livre de impurezas, sujidades e parasitos. Embalagem de 500 gramas	2,8000	3.584,00
122	290,000	UN	Farinha de milho fina do tipo fubá, obtida a partir de grãos de milho amarelo da safra corrente. O produto deve ser elaborado exclusivamente com matérias-primas sãs, limpas e isentas de impurezas, como terra, parasitas ou qualquer contaminante. Não deve apresentar umidade excessiva nem sinais de rancidez. A farinha é do tipo transgênico e está fortificada com ferro e ácido fólico, conforme diretrizes nutricionais vigentes. Apresenta coloração amarela uniforme e textura fina, própria para uso em diversas preparações alimentícias. Embalada em pacotes de 1 kg, com validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve atender à legislação, incluindo ingredientes, informações nutricionais, identificação do tipo de produto, dados do fabricante, data de fabricação, validade e registro no órgão competente.	2,7900	809,10

123	1.560,000	UN	Biscoito sabor água e sal, elaborado com ingredientes de alta qualidade, incluindo farinha de trigo, amido de milho, sal e gordura vegetal. Este produto é isento de soja e corantes artificiais, garantindo uma opção mais saudável e natural para consumo. Classificado como salgado, o biscoito é ideal para alimentação humana, oferecendo uma experiência crocante e saborosa. Com validade mínima de 180 dias a partir da data de fabricação, o biscoito é embalado em pacote de 400g, garantindo praticidade e frescor. Fabricado com rigorosos controles de qualidade, atende às normas de segurança alimentar, proporcionando um produto confiável e de excelente sabor.	2,6000	4.056,00
124	440,000	UN	Acelga fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	2,5500	1.122,00
125	660,000	UN	Milho verde em conserva. Composição: milho verde. Obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachê, contendo peso líquido de 260g e peso drenado de 170g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.	2,4900	1.643,40
126	20.850,000	UN	Lanche salgado contendo pão francês de 50g, com adição de ingrediente cremoso (manteiga, margarina, requeijão ou maionese) recheado com 1 fatia de queijo mussarela e 1 fatia de presunto. Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.	2,4600	51.291,00

127	2.560,000	KG	Banana caturra primeira qualidade, semi madura, tamanho médio, pesando aproximadamente cento e trinta gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com polpa intacta e firme, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação	2,4300	6.220,80
128	885,000	UN	Chá do tipo misto, destinado ao consumo alimentício, disponível em diversos sabores. Apresentado em embalagens com saquinhos individuais de 12g, adequado para preparo por infusão. Produto conforme as normas sanitárias vigentes.	2,4000	2.124,00
129	20.800,000	UN	Mini pizzas nos mais variados sabores, preparadas com massa leve e macia, coberturas selecionadas e ingredientes de qualidade. Produto pronto para consumo, ideal para lanches e eventos, com diâmetro reduzido e porções individuais. Deve ser entregue assado, acondicionado em embalagem higiênica e resistente, contendo identificação do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo segurança e qualidade alimentar.	2,3600	49.088,00
130	113,000	UN	Sal amoníaco, embalagem de 100g. O produto deverá ser rotulado, com identificação completa, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses.	2,3500	265,55
131	425,000	UN	Fermento químico em pó, ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentação: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca, contendo 100g do produto. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega.	2,3400	994,50

132	707,000	UN	Chá de endro acondicionado em embalagem plástica com 15 gramas, contendo exclusivamente partes secas da planta Anethum graveolens, destinado ao uso alimentício. O produto deve apresentar elevado padrão de qualidade, com matéria-prima selecionada e desidratada de forma a preservar suas propriedades naturais, como o aroma delicado e o sabor característico do endro, tradicionalmente utilizado em infusões com finalidades digestivas e calmantes. A embalagem deve ser confeccionada com material plástico apropriado para o acondicionamento de alimentos secos, atóxico, resistente, íntegro e hermeticamente fechado, de forma a proteger o conteúdo contra umidade, luz e contaminações externas. O rótulo deve conter, de maneira clara e legível, todas as informações exigidas pela legislação vigente: identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido, nome e endereço do fabricante, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.A validade mínima do produto deverá ser de, no mínimo, seis meses a contar da data de entrega, garantindo sua integridade e segurança para o consumo.	2,3200	1.640,24
133	300,000	UN	Fermento biológico seco, granulado, instantâneo, composto por células de leveduras Saccharomyces cerevisae para preparo de produtos fermentados embalado a vácuo, validade mínima de 120 dias no momento da entrega. Embalagem rotulada de 125 gramas.	2,2900	687,00
134	1.020,000	KG	Tomate caqui primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujeiras, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	2,1900	2.233,80

135	1.300,000	UN	Ervilha em conserva. Preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: Ervilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem em sachê de 270g e peso drenado de 170g, validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá	2,1000	2.730,00
136	145,000	UN	Canela em pó pura, acondicionada em pote com 50 gramas, elaborada exclusivamente a partir da moagem fina da casca interna da canela, sem adição de corantes, conservantes, aromatizantes artificiais ou qualquer outro tipo de impureza. A pureza do produto assegura não apenas um aroma intenso e autêntico, mas também o sabor característico da especiaria em sua forma mais natural, sendo ideal para aplicações culinárias que exigem excelência, como sobremesas, caldas, bebidas e pratos salgados selecionados. A canela é cuidadosamente selecionada e processada sob rigoroso controle de qualidade, com atenção especial à manutenção de suas propriedades naturais, o que a torna uma opção superior no mercado. O pote, com capacidade de 50 gramas, é seguro para o contato com alimentos e hermeticamente fechado, preservando o frescor e evitando contaminações. A embalagem deve apresentar, em conformidade com a legislação vigente, todas as informações obrigatórias: nome e marca do produto, data de fabricação, validade, número do lote e tabela nutricional. Trata-se de um produto confiável, de alta qualidade e pureza garantida, atendendo plenamente às exigências sanitárias e aos padrões esperados em processos de licitação pública.	2,0000	290,00

137	12.020,000	KG	Enroladinho assado de goiaba. Unidades com aproximadamente 35g, com tamanhos regulares. Recheado somente com goiabada. Sem adição de produtos químicos ou conservantes. Macio, isento de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente, com aproximadamente 01kg. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. O produto deve ser entregue congelado e em recipiente adequado – isopor, caixa térmica ou caixa organizadora - devidamente higienizado sem panos, papel, toalhas ou similares no seu interior.	2,0000	24.040,00
138	395,000	UN	Repolho verde, tamanho médio, com peso médio de dois quilogramas a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2,0000	790,00
139	1.290,000	KG	Laranja pêra em kg, de primeira qualidade, grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	1,9800	2.554,20
140	190,000	UN	Vinagre de vinho tinto unidade com 750 ml em garrafa plástica, atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data da entrega.	1,8900	359,10
141	475,000	KG	Beterraba lavada lisa de primeira, colhida recentemente, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda.	1,8400	874,00

142	275,000	UN	Canela em casca, acondicionada em embalagem plástica transparente e atóxica, com peso de 50g. O produto é cuidadosamente selecionado, garantindo a melhor qualidade para uso culinário, oferecendo o sabor característico e aroma intenso da canela. A embalagem é resistente, hermeticamente fechada, assegurando a preservação das propriedades sensoriais da canela, mantendo sua frescura e intensidade de aroma até o momento do consumo. A canela em casca é ideal para o preparo de diversos pratos, sobremesas e bebidas, sendo um ingrediente essencial na culinária. Além disso, a embalagem plástica é segura e apropriada para o contato com alimentos, garantindo que o produto esteja em conformidade com as normas de segurança alimentar e regulamentos vigentes.	1,8000	495,00
143	3.295,000	KG	Pão para cachorro quente, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega	1,6000	5.272,00
144	535,000	KG	Pó para pudim, sabores diversos. Com 5 unidades, 40 gr	1,5500	829,25
145	4.325,000	UN	Doce não confeitado do tipo cremoso, com sabor variado, 30g e ideal para consumo direto ou utilização como recheio e cobertura em preparações doces. Apresenta textura macia e homogênea, com consistência estável e boa espalhabilidade. Os sabores podem incluir frutas, chocolate, doce de leite, entre outros, mantendo sempre o perfil sensorial agradável, com aroma e sabor marcantes e equilibrados, sem presença de elementos estranhos ou indesejáveis. A embalagem deve garantir a integridade do produto, conter rotulagem completa conforme as normas vigentes, incluindo identificação do sabor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 30 dias a partir da entrega, e registro no órgão competente. O transporte e armazenamento devem seguir as condições adequadas ao tipo de produto, conforme legislação da Anvisa.	1,5000	6.487,50

146	850,000	UN	Gelatina unidade com 35 gramas embalagem de polietileno atóxico, protegida, sabor morango, uva, limão e abacaxi, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	1,3800	1.173,00
147	115,000	UN	O cravo da Índia (Syzygium aromaticum) deve ser fornecido na forma de flor inteira, em embalagem de 500 gramas, preservando sua estrutura botânica natural, sem fragmentação ou resíduos, garantindo assim sua autenticidade e plena capacidade aromática. A qualidade do produto será avaliada com base nos seguintes critérios técnicos essenciais. Pureza e Integridade: O lote deve conter 100% de flores de cravo íntegras, livres de impurezas como talos, folhas, poeira, insetos ou qualquer material estranho que comprometa sua utilização como condimento de alto padrão. Umidade e Conservação: O teor de umidade não pode ultrapassar 8%, conforme método gravimétrico padrão (ISO), assegurando maior durabilidade e resistência ao desenvolvimento de fungos ou deterioração. Cravos com umidade elevada perdem aroma e propriedades essenciais, sendo inaceitáveis.	1,3000	149,50
148	13.900,000	UN	Mini docinho de Ninho com Nutella, elaborado com leite em pó e recheio cremoso de creme de avelã (tipo Nutella), apresentando textura macia, sabor marcante e acabamento artesanal. Ideal para festas, eventos e coffee breaks, o produto é pronto para consumo e deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade, segurança e rastreabilidade.	1,2900	17.931,00

149	19.700,000	UN	Mini sonhos com massa à base de trigo, recheados com goiabada ou doce de leite, podendo ser fritos ou assados, apresentados em unidades de 20 a 25 gramas. Produto de textura macia e sabor marcante, elaborado com ingredientes de qualidade, ideal para consumo em lanches e eventos. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, com identificação do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, assegurando qualidade, segurança e rastreabilidade.	1,2900	25.413,00
150	11.860,000	UN	Sorvete tipo base leite, de alta qualidade, com sabores variados e apresentado na forma de massa cremosa, com textura lisa, uniforme e sem formação de cristais de gelo. Deve possuir coloração e sabor definidos, condizentes com o sabor declarado, além de aroma agradável, sem presença de sabores artificiais ou resquícios químicos. A composição deve garantir cremosidade e equilíbrio entre dulçor e intensidade do sabor. Acondicionado em copos plásticos de 200 ml, com tampa segura e lacre de proteção, garantindo a integridade do produto até o consumo. O produto deve ser mantido sob rigorosa conservação a -15 °C ou temperaturas inferiores, mantendo estabilidade físico-química e microbiológica. A validade mínima deve ser de 18 meses a partir da data de fabricação, desde que conservado conforme indicado. A rotulagem deve seguir todas as exigências legais, apresentando claramente ingredientes, informações nutricionais, identificação do sabor, data de fabricação, validade, número de lote e dados do fabricante, com registro no órgão competente. O transporte deve ser feito em veículos refrigerados, sob controle de temperatura contínuo.	1,2000	14.232,00

151	17.550,000	UN	Mini hambúrguer composto por mini pão de leite, hambúrguer de carne bovina, queijo mussarela, presunto e alface. Produto pronto para consumo, elaborado com ingredientes frescos e de qualidade, ideal para lanches e eventos. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, higiênica e resistente, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e garantindo segurança e qualidade alimentar.	1,1000	19.305,00
152	16.720,000	UN	Doce confeitado tipo brigadeiro, com peso de 50 gramas por unidade, elaborado com ingredientes de qualidade e coberto com chocolate granulado. Produto de textura macia, sabor intenso e acabamento artesanal, ideal para consumo em eventos, lanches e sobremesas. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, assegurando segurança e qualidade alimentar.	1,0100	16.887,20
153	14.600,000	UN	Mini docinho tipo cajuzinho, elaborado com amendoim, chocolate e açúcar, moldado em tamanho reduzido, com textura macia e sabor característico. Produto artesanal, pronto para consumo, ideal para compor mesas de festas e coffee breaks. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade e segurança alimentar.	1,0000	14.600,00
154	13.300,000	UN	Mini kibe, elaborado com carne moída e trigo para kibe, utilizando matéria-prima de qualidade, fresco e pronto para consumo. Apresentado em unidades de 20 a 25 gramas, com textura firme e sabor característico. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, segura e higiênica, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância	1,0000	13.300,00

			Sanitária, garantindo qualidade, segurança e rastreabilidade.		
155	4.280,000	KG	Pão francês integral, sem adição de açúcar, em unidades de 50 gramas, fresco, macio, com casca fina e grande quantidade de miolo, produzido no dia da entrega e isento de sujidades. Deve ser embalado apenas após resfriamento, em embalagem plástica atóxica contendo identificação do produto, rótulo com ingredientes, informações nutricionais, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Não deve conter gordura trans e será recusado se apresentar sinais de queima, má cocção, mofo, embalagem violada, estar amassado, quebrado, seco ou mal acondicionado.	1,0000	4.280,00
156	14.900,000	UN	Mini docinho tipo beijinho, elaborado com leite condensado e coco ralado, com textura macia, sabor suave e acabamento delicado, podendo conter cobertura de açúcar cristal ou coco seco. Produto artesanal, pronto para consumo, ideal para festas, eventos e coffee breaks. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, com identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e garantindo segurança e qualidade alimentar.	1,0000	14.900,00
157	365,000	UN	Sal refinado iodado, embalagem com 01 Kg, deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	0,9800	357,70

158	19.800,000	UN	Mini esfirras, apresentadas em embalagens individuais de 20 gramas, elaboradas com ingredientes selecionados, como farinha de trigo, fermento biológico, leite e ovos. Disponíveis em diversos sabores, as esfirras possuem massa macia, leve e saborosa, com textura ideal para consumo imediato. Produzidas em conformidade com as boas práticas de fabricação, são isentas de contaminantes, impurezas e alterações nas características sensoriais. Indicadas para serviços de alimentação em geral, devem ser acondicionadas em embalagens apropriadas, contendo identificação clara do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número de lote, atendendo integralmente às normas da Vigilância Sanitária e assegurando qualidade, segurança alimentar e rastreabilidade.	0,8500	16.830,00
159	30.500,000	UN	Salgados assados diversos, com peso mínimo de 20 gramas por unidade, incluindo opções como empadas, enrolados de salsicha e mini pastéis assados, com recheios variados a escolher. Produzidos com ingredientes de qualidade, massa leve e saborosa, ideais para consumo imediato. Devem estar em conformidade com as boas práticas de fabricação, embalados adequadamente e identificados com informações do fabricante, data de fabricação, validade e lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária.	0,8500	25.925,00
160	15.200,000	UN	Pão de queijo no formato coquetel/mini, assado, elaborado com base de massa tradicional feita com polvilho doce ou azedo e queijo, mantendo a receita original. Produto de textura macia por dentro e levemente crocante por fora, ideal para consumo em eventos, lanches ou coffee breaks. Deve ser entregue pronto para consumo, acondicionado em embalagem adequada e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.	0,8000	12.160,00

161	4.560,000	KG	Pão francês, sem adição de açúcar, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.	0,7000	3.192,00
162	30.300,000	UN	Salgados fritos diversos, com peso mínimo de 20 gramas por unidade, incluindo mini coxinha, mini risole, pastelzinho de carne, pérola de queijo e croquete recheado com requeijão. Elaborados com ingredientes selecionados, apresentam massa crocante, recheios saborosos e são ideais para consumo imediato. Devem seguir boas práticas de fabricação, estar livres de impurezas e embalados adequadamente, com identificação clara do produto, data de fabricação, validade, número do lote e informações do fabricante, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.	0,7000	21.210,00
163	490,000	UN	Suco - preparado sólido artificial para refresco unidade com 1 kg. Ingredientes: açúcar cristal, acidulante, tamponante, aromatizante, corantes artificiais, estabilizantes, antiumectante e turvador.	0,6800	333,20

2 - JUSTIFICATIVA DA NÃO DIVISÃO DO OBJETO EM LOTES E/OU DO AGRUPAMENTO EM GRUPOS

(art. 40, §§ 2º e 3º, da Lei Federal nº 14.133/21)

A forma de divisão da solução encontra-se devidamente justificada no Estudo Técnico Preliminar, nos termos do art. 18, §1º, inciso VIII, art. 40, inciso V, alínea "b", e art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

(art. 6º, XXIII, c, da Lei Federal nº 14.133/21)

3.1 - QUAL O MOTIVO DA CONTRATAÇÃO?	Considerando a demanda recorrente e variável de fornecimento de alimentação para eventos institucionais de diferentes portes e públicos, trata-se de solução complementar consistente na formação de Ata de Registro de Preços para aquisição de gêneros

	alimentícios in natura, destinada ao atendimento de demandas pontuais e específicas em que se mostre mais adequada a execução direta pelo Município.
4 - NATUREZA DO BEM (art. 6°, XXIII, a, da Lei Federal n° 14.133/21)	
☒ Comum. ☐ Especial.	
5 - PROVA DE QUALIDADE, RENDIMENTO, DURABILIDADE E SEGURANÇA DO BEM (art. 40, § 1°, I e III, da Lei Federal n° 14.133/21)	
5.1 - HAVERÁ PROVA DE QUALIDADE?	☐ Sim. Justificativa: ☒ Não.
5.2 - O EDITAL EXIGIRÁ AMOSTRA?	☐ Sim. Justificativa: ☒ Não.
5.3 - HAVERÁ GARANTIA DO BEM?	☐ Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado deverá prestar garantia dos bens indicados nos itens por, no mínimo, 12 meses, a partir do seu recebimento pela contratante. ☒ Não.
5.4 - HAVERÁ ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	☐ Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado prestará assistência técnica em relação aos bens indicados nos itens, durante 12 meses, a partir do seu recebimento pela contratante, *por meio de empresa credenciada contratada por ele*, sem custo para a administração pública. ☐ Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado prestará assistência técnica em relação aos bens indicados nos itens X e Y, durante N meses, a partir do seu recebimento pela contratante, *por meios próprios*, sem custo para a administração pública. ☒ Não será prestada assistência técnica em relação aos itens.
6 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO (art. 6°, XXIII, h, da Lei Federal n° 14.133/21)	

6.1 - O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?	☐ Sim. Justificativa: ☒ Não.	
6.2 - HÁ ITENS COM PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESA DE PEQUENO PORTE?	☐ Sim. Indicar os itens: ☒ Não.	
7 - REQUISITOS DA CONTRATADA (art. 6º, XXIII, d, da Lei Federal nº 14.133/21)		
7.1 - SERÁ EXIGIDA HABILITAÇÃO TÉCNICA?	☐ Sim. Qual? Por que? ☒ Não.	
7.2 - QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS	☐ Declaração de ciência das informações necessárias para o cumprimento da futura obrigação contratual.	Justificativa:
	☐ Registro na entidade profissional competente.	Justificativa:
	☐ Indicação de pessoal técnico, instalações e aparelhamento para o cumprimento da futura obrigação contratual com a comprovação de qualificação técnica de cada membro da equipe técnica responsável pela execução dos trabalhos.	Justificativa:

	☐ Outro previsto em lei especial. Justificativa: Especificar:
	☒ Não será exigida prova de qualificação técnica em razão da baixa complexidade da contratação.
7.3 - HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE?	☐ Sim. Especificar: ☒ Não.
7.4 - HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA CONTRATADA?	☒ Sim. Especificar: *A adoção da solução complementar apresenta riscos moderados, especialmente relacionados à variação de demanda, que pode gerar superestimativa ou subdimensionamento dos quantitativos, bem como à gestão logística interna para armazenamento, controle de validade e adequada utilização dos gêneros alimentícios in natura. Há, ainda, risco sanitário associado à manipulação e conservação dos alimentos, exigindo observância rigorosa das normas aplicáveis. Por outro lado, tais riscos são mitigáveis mediante planejamento adequado, controle de estoque, capacitação dos servidores envolvidos e utilização do Sistema de Registro de Preços, que confere maior flexibilidade na contratação e reduz a necessidade de aquisições emergenciais.* ☐ Não.
8 - FORMA DE ENTREGA DO BEM (art. 6°, XXIII, e; art. 40, § 1°, II, da Lei Federal n° 14.133/21)	
8.1 - COMO O BEM DEVE SER ENTREGUE?	Os bens devem ser entregues de forma estimada, conforme a demanda, mediante solicitação formal da autoridade competente, garantindo que a entrega atenda às necessidades reais da contratante. O fornecimento deverá ocorrer em até 10 dias úteis a partir da autorização.
8.2 - RECEBIMENTO DO BEM	O objeto deverá ser entregue dentro dos limites do Município de Capinzal, CEP 89665-000, no horário compreendido entre 07h30min e 11h30min e/ou das 13h às 17h, em dias úteis. A Administração reserva-se o direito de indicar, sempre que necessário, outro local situado no território municipal para a realização da entrega, cabendo à contratada o pleno cumprimento da obrigação, inclusive com os encargos de transporte, descarregamento e alocação dos bens no local definido.

9 - PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA DO CONTRATO (art. 6°, XXIII, a e g, da Lei Federal n° 14.133/21)		
9.0- ATA DE REGISTRO DE PREÇO	☒ Não será elaborado um contrato formal, mas, em conformidade com a legislação aplicável, será confeccionada uma ata de registro de preço, prorrogável COM RENOVAÇÃO DOS QUANTITATIVOS, que estabelecerá os preços e condições para futuras contratações. É importante destacar que essa ata não obriga a administração pública a realizar a contratação, funcionando como um compromisso de fornecimento ou prestação de serviços sob determinadas condições, caso a administração decida efetivar a contratação em algum momento dentro da vigência da ata.	
9.1 - PRAZO DO CONTRATO	☐ 30 dias (pronta entrega) dispensada a formalização de contrato, a qual será feita por meio de instrumento congênere, visto que a entrega será realizada de forma integral em até 30 dias, sem obrigações futuras, ou quando o valor for inferior ao estabelecido no artigo 75, incisos I e II, da Lei n.° 14.133/2021 e suas atualizações posteriores, salvo nos casos de fornecimento ou serviços continuados. ☐ 3 meses. ☐ 12 meses. ☐ 60 meses. ☒ Outro: Prejudicado.	
9.2 - HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?	☒ Sim, nas hipóteses da Lei Federal n° 14.133/21. ☐ Não.	
9.3 - FORMA DE PAGAMENTO	Meio	Ordem bancária.
	Onde?	Conta corrente da contratada.
	Qual o prazo?	Até 20 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal (ou fatura) com o comprovante de regularidade fiscal da contratada.
	Prova da regularidad	A regularidade fiscal pode ser provada pela apresentação dos documentos constantes no art. 68

	e da Lei Federal nº 14.133/21, quando não for possível fiscal consultar aos sistemas oficiais.
9.4 - QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?	☐ X% do valor inicial do contrato. Justificativa: ☒ Não há. Justificativa:
9.5 - QUAIS SÃO AS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO?	Obriga-se a Administração/Contratante: a) comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues; b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato; c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas; d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato; e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias; g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados; h) demais condições constantes do edital de licitação.
9.6 - QUAIS SÃO AS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO?	Obriga-se a empresa vencedora: a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item; b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor; c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;

	d) reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos; e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto; f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional; g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços, salvo autorização da administração; h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na processo; i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada; j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento; k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado; l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta; m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração.

	n) Executar o fornecimento de alimentação conforme as especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos do processo. o) Garantir a qualidade e a segurança alimentar observando integralmente as normas sanitárias vigentes. p) Cumprir rigorosamente os prazos, horários e locais de atendimento definidos pela Administração para cada evento. q) Manter as condições de habilitação e regularidade fiscal, trabalhista e sanitária durante toda a vigência da contratação. r) Atender prontamente às solicitações da fiscalização, prestando esclarecimentos e realizando ajustes sempre que necessário. s) Substituir imediatamente produtos que não atendam às especificações técnicas ou apresentem inconformidades. t) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados à Administração, aos participantes dos eventos ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços. u) Cumprir integralmente as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais relacionadas à execução do contrato, não gerando vínculo de qualquer natureza com a Administração. v) Observar as normas de segurança do trabalho, higiene e saúde ocupacional aplicáveis à execução das atividades.
10 - PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6°, XXIII, j, da Lei Federal n° 14.133/21)	
10.1 - DADOS ORÇAMENTÁRIOS DA CONTRATAÇÃO	Reserva-se o direito de informar a dotação orçamentária em momento futuro, considerando tratar-se de uma ata de registro de preços.
10.2 – OS RECURSOS SÃO ORIUNDO DE QUAL ENTE?	Reserva-se o direito de informar a origem dos recursos em momento futuro, considerando tratar-se de uma ata de registro de preços.
11 – DA FISCALIZAÇÃO	

11.1 - DADOS DO FISCAL DE CONTRATOS	O Gestor de Contratos, Eduardo Hanel, é a autoridade responsável pela coordenação, supervisão e acompanhamento da gestão contratual no âmbito municipal, competindo-lhe orientar, consolidar informações, deliberar sobre providências administrativas e assegurar a regular execução dos contratos administrativos. No exercício de suas atribuições, os fiscais abaixo relacionados atuam sob sua supervisão direta, conforme a seguir: *I – Elisangela Aparecida Bagnolin, matrícula nº 309150/01, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Administração e Finanças, ao Corpo de Bombeiros, à Polícia Militar, ao Fundo Municipal da Criança e do Adolescente e ao Fundo Municipal do Idoso;* *II – Tatieli Biazotto, matrícula nº 407439/02, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Saúde e ao Fundo Municipal de Saúde;* *III – Katia Souza Duarte, matrícula nº 330345/01, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Assistência Social e ao Fundo Municipal da Assistência Social;* *IV – Wilian Bortoli, matrícula nº 411021/02, designado para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente, à Secretaria da Infraestrutura e ao Fundo Municipal de Habitação;* *V – Kerolin Serafini, matrícula nº 410936/01, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Educação, Cultura e Esportes e à Fundação Municipal de Esportes.*
11.2 – DO RECEBIMENTO	**Recebimento Provisório:** O recebimento provisório será realizado pelo fiscal responsável pela supervisão do fornecimento, que verificará a entrega e a conformidade inicial dos materiais ou serviços com as especificações. Vale destacar que o recebimento provisório não gera qualquer obrigação de pagamento. Este procedimento visa apenas atestar o recebimento físico e preliminar, sem prejuízo de futuras verificações ou ajustes. Não há presunção de que o material

	ou serviço, após o recebimento provisório, estará livre de rejeição no recebimento definitivo. **Recebimento Definitivo:** O recebimento definitivo será realizado pelo gestor responsável, após a devida inspeção e confirmação de que os materiais ou serviços atendem integralmente às condições e especificações contratuais. Somente após o recebimento definitivo é que a obrigação de pagamento será gerada, de acordo com os termos contratuais e a conformidade dos itens fornecidos. O recebimento definitivo é a etapa que atesta, de forma conclusiva, a aceitação dos materiais ou serviços, podendo, em caso de não conformidade, resultar na rejeição do fornecimento, conforme o disposto no contrato.
11.3 – DA FISCALIZAÇÃO	Compete ao Fiscal do Contrato exercer suas atribuições com diligência, equilíbrio e compromisso com o interesse público, atuando como agente essencial à boa execução contratual e à correta aplicação dos recursos públicos. Ao assumir a função, deverá tomar ciência formal de sua designação, declarando, se houver, eventual impedimento ou situação que comprometa sua imparcialidade. Sua atuação inicia-se com a elaboração do Plano de Fiscalização, estruturado a partir do mapa de riscos do contrato, instrumento que orientará uma supervisão preventiva, organizada e eficiente. Durante a execução contratual, incumbe-lhe acompanhar de forma contínua a prestação dos serviços ou o fornecimento dos bens, avaliando sua conformidade com o contrato, projetos, especificações técnicas e demais documentos que integram o ajuste. As verificações realizadas deverão ser devidamente registradas em listas de verificação (checklists), relatórios técnicos e demais instrumentos de controle, assegurando clareza, transparência e segurança jurídica. O Fiscal deverá manter comunicação permanente e respeitosa com o preposto da contratada, buscando a pronta correção de falhas eventualmente identificadas, acompanhando as readequações necessárias e, quando cabível, informando o Gestor de Contratos para adoção das providências formais pertinentes, inclusive eventual notificação.

	Compete-lhe, ainda, verificar o cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias vinculadas ao contrato, com apoio de instrumentos de controle apropriados, bem como participar das reuniões para as quais for convocado ou solicitar encontros técnicos sempre que entender necessário ao adequado acompanhamento da execução. Deverá encaminhar ao Gestor todos os registros comprobatórios da fiscalização, incluindo descrições técnicas, medições, dados, imagens, vídeos e demais evidências documentais pertinentes. Também lhe cabe atestar faturas, notas fiscais, medições e documentos correlatos, com base em seus registros formais ou nos atestos dos fiscais locais. Por fim, competirá ao Fiscal emitir, em conjunto com os demais fiscais ou com o Gestor do Contrato, o Termo de Recebimento Provisório consolidado e, posteriormente, o Termo de Recebimento Definitivo, contribuindo para que a Administração declare, com segurança e responsabilidade, a regular execução do objeto contratado.
12 – DAS PENALIDADES	
DAS PENAS E CORRELATOS	Constituem infrações administrativas, nos termos da Lei nº 14.133/2021, sujeitas às seguintes penalidades: **a)** Dar causa à inexecução parcial do contrato: – Penalidade: advertência, podendo ser cumulada com multa de **0,5% (meio por cento) a 10% (dez por cento)** sobre o valor do contrato; – Excepcionalmente, poderá ser aplicado o impedimento de licitar e contratar, quando a gravidade da conduta assim justificar. **b)** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; **c)** Dar causa à inexecução total do contrato; **d)** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame; **e)** Deixar de manter sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado; **f)** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado: – Penalidade: impedimento de licitar e contratar, cumulada com multa de **10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento)** sobre o valor do contrato; – Excepcionalmente, poderá ser aplicada a declaração de inidoneidade, quando a conduta revelar maior gravidade.

g) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou na execução do contrato;
h) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013:
– Penalidade: declaração de inidoneidade para licitar e contratar, cumulada com multa de **20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento)** sobre o valor do contrato.

Em todos os casos, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Disposições complementares sobre sanções

– O atraso superior a 30 (trinta) dias corridos na entrega ou execução do objeto autoriza a desclassificação ou revogação da adjudicação.
– A aplicação das sanções não exime a empresa da obrigação de ressarcir integralmente os prejuízos causados à Administração.
– As penalidades podem ser aplicadas cumulativamente com multas, conforme a gravidade da infração.
– A aplicação das sanções dependerá de processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, observando-se o rito do art. 158 da Lei Federal nº 14.133/2021 para penalidades mais gravosas.
– A apuração das infrações considerará a natureza e gravidade da conduta, as circunstâncias do caso concreto, eventuais agravantes ou atenuantes, os danos causados e a existência de programa de integridade da empresa.
– Infrações administrativas que também constituam atos lesivos previstos na Lei nº 12.846/2013 serão apuradas em conjunto.
– Poderá ser desconsiderada a personalidade jurídica da empresa infratora nos casos de abuso de direito, confusão patrimonial ou uso da pessoa jurídica para ocultar ilícitos, estendendo-se as sanções aos responsáveis legais e entidades vinculadas.
– Após a aplicação da penalidade, será providenciada sua inclusão nos cadastros oficiais (CEIS e CNEP) no prazo de 15 (quinze) dias úteis.
– As penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade são passíveis de reabilitação, conforme o art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.
– Havendo irregularidade insanável no processo, a decisão pela

	anulação ou suspensão somente será tomada diante do interesse público, nos termos do art. 147 da mesma Lei. – Outras disposições constantes de instrumento administrativo próprio poderão ser exigidas, ainda que não previstas neste rol exemplificativo.

Capinzal (SC), 1 de junho de 2026.

ELABORADOR	AUTORIDADE COMPETENTE
Nome: Assinatura: _____	Nome: Leandro Jacó Paza Assinatura: _____

ANEXO II

DECLARAÇÃO (Conjunta**)**

Modelo de Declaração Conjunta sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei

1 – IDENTIFICAÇÃO					**CNPJ/RFB nº:**
PROPONENTE:					
ENDEREÇO:					
CEP:		**Estado/UF:**		**Telefone/ FONE**	

2 – DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa que se encontra acima identificada, representada por seu representante legal, devidamente qualificado conforme os dados e informações que serão explicitadas adiante, e com plena ciência das responsabilidades que lhe são atribuídas, vem por meio deste instrumento formal e com respaldo legal, DECLARAR, de maneira inequívoca e com a devida clareza, sob as sanções administrativas que possam ser aplicadas conforme a legislação vigente e sob as penalidades previstas na legislação aplicável, que:

a) Declaramos que até a presente data inexiste(m) fato(s) superveniente impeditivo(s), bem como não nos encontramos em estado de Inidoneidade declarado ou suspensivo, por nenhum órgão da administração pública, e que não estamos sujeitos a qualquer impedimento legal para licitar ou

contratar com a Administração Pública.

b) Declaramos que estamos cumprindo integralmente as disposições da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 – Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)

c) Declaramos não possuir no quadro de pessoal empregado(s) menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal de 1988;

d) Declaramos sob as penas da lei e para fins de contratação com o(a) que não possuímos em nosso quadro societário servidor público ou dirigente do poder executivo do Município de Capinzal, Fundos e/ou Fundações municipais, servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista;

e) Declaramos que não utilizamos de trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1° e no inciso III do art. 5° da Constituição Federal;

f) Declaramos que conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estou ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

g) Declaramos para os devidos fins que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

h) Declaramos que tivemos total acessibilidade ao Edital e seus anexos, através dos meios descritos no presente edital;

i) Declaro que o Representante Legal para assinatura do contrato e seus dados são: _____

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente declaração

3 – ASSINATURA

Nome:	Assinatura:
Contato:	
CPF/MF:	
Cargo/Função:	

Observação: **ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER ENVIADA EM PAPEL TIMBRADO DA PROPONENTE, PREFERENCIALMENTE.**

ANEXO III

Processo Licitatório Nº XXXX/20XX

Pregão Eletrônico Nº XXXX/20XX

ATA REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/20XX

O ....., por intermédio da Secretaria de ....., inscrita no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado por sua autoridade competente, ..., inscrito no CPF sob o nº ....., com sede na Rua ....., nº ....., Bairro ....., Município de Capinzal, Estado de ....., CEP ....., endereço eletrônico ..... e telefone nº ....., doravante denominado ORGÃO GERENCIADOR, firmará o presente Registro de Preços para futura contratação de fornecimento, conforme as especificações contidas na Cláusula Primeira – Do Objeto, referente ao processo administrativo nº ....., decorrente da modalidade de ..... nº (.....), nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 10.024/2019, da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022, do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, da Lei Municipal nº 269/23, dos Decretos Municipais nº 025/23, nº 029/23, nº 030/23, nº 080/24 e nº 081/24, bem como demais legislações aplicáveis, mediante as cláusulas e condições seguintes:

DADOS DA EMPRESA	
RAZÃO SOCIAL	
CNPJ	
ENDEREÇO	
CONTATO	

REPRESENTANTE	XXXXXXXXXXXX	CPF: XXX.XXX.XXX-XX

A empresa com preços registrados passará a ser denominada **COMPROMITENTE** após a assinatura desta.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para fornecimento, conforme especificações técnicas, observações, quantidades, garantia, órgãos participantes e locais de entrega estabelecidos no edital e respectivo Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1. O preço registrado é o constante da proposta vencedora da licitação correspondente a preços unitários e quantitativos constante do anexo a presente Ata de Registro de Preços.
2.2. O preço total desta Ata corresponde a R$.....(.....), o qual é pelos seguintes itens:

A PREENCHER

CLÁUSULA TERCEIRA - DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. Os preços registrados poderão ser revisados para reestabelecer o equilíbrio econômico-financeiro quando, por motivo superveniente, restarem inviáveis de serem praticados em razão de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis.

3.2. Nos casos em que a majoração do preço for pleiteada pelo COMPROMITENTE, o ÓRGÃO GERENCIADOR analisará a solicitação de revisão do preço registrado a partir da fundamentação e do conjunto probatório apresentados, em cotejo com pesquisa de mercado atualizada e diligências que se mostrem necessárias para avaliação do pedido, mantendo a economia obtida no procedimento licitatório, assim, o SOLICITANTE do pedido deverá apresentar no pedido de reequilíbrio:

3.2.1. Após trinta dias do aceite do requerimento de revisão pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, e sem manifestação conclusiva deste, poderá o COMPROMITENTE comunicar formalmente ao ÓRGÃO GERENCIADOR a recusa de novos pedidos de entrega de bens ou de prestação de serviços;

3.2.2. Durante o prazo referido no subitem 3.2.1, o COMPROMITENTE fica obrigado a manter as condições pactuadas quando da assinatura da ata;

3.2.3. A negociação será cabível quando o preço requerido pelo COMPROMITENTE estiver acima do preço de mercado apurado pela Administração;

3.2.3.1. Caso frustrada a negociação, caberá ao ÓRGÃO GERENCIADOR liberar o COMPROMITENTE do compromisso assumido, se confirmada a pertinência da motivação apresentada e convocar os demais fornecedores, se houver;

3.2.4. O novo valor registrado, que constará no termo aditivo da ata, terá efeito retroativo à data do aceite referido no subitem 3.2.1;

3.2.5. Caso a motivação apresentada pelo COMPROMITENTE não seja acolhida pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, o descumprimento da obrigação de fornecer ensejará a aplicação das sanções cabíveis;

3.3. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado, o ÓRGÃO GERENCIADOR convocará o COMPROMITENTE para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.3.1. Caso o COMPROMITENTE não aceite a redução de preços, este será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade;

3.3.2. Poderá a Administração convocar os licitantes restantes, se houver, observada a ordem de registro e de classificação, para assumirem o compromisso pelo preço de mercado;

3.3.3. Havendo êxito na negociação, o valor a ser registrado terá efeito a partir da publicação do termo aditivo à ata de registro de preços.

3.4. Os preços contratados serão reajustados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais, ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

3.5. O reequilíbrio dos preços da ata de registro de preços implicará a revisão dos preços dos contratos vigentes.

3.6. Na hipótese de prorrogação da ata de registro de preços, os preços registrados serão atualizados conforme índice previsto em edital, termo de referência ou outro aceitável pelas partes, a contar do início de sua vigência.

3.6.1. Para fins de pagamento, será considerado o preço vigente na data do pedido.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PRAZOS

4.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano a partir da publicação e poderá ser prorrogado, por igual período, a critério da Administração, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.2. Em caso de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, as quantidades inicialmente registradas serão renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

CLÁUSULA QUINTA - DOS DIREITOS, PAGAMENTOS E DAS OBRIGAÇÕES

5.1. Dos Direitos:

5.1.1. da Administração: contratar se necessário, o objeto desta licitação;

5.1.2. do COMPROMITENTE: ser contratado se a Administração utilizar o Registro de Preços, ou, em igualdade de condições, ser preferido, no caso de contratação por outra forma.

5.2. Das Obrigações:

5.2.1. da Administração: contratar com aquele que detém o preço registrado, ou em igualdade de condições, dar preferência ao mesmo se contratar por outra forma;

5.2.1.1. aplicar, garantidos a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações ocorridas na vigência da Ata de Registro de Preços, quando não decorrente de execução contratual;

5.2.2. do COMPROMITENTE: atender, nas condições estabelecidas no Edital, todos os pedidos de contratação e MANTER todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação durante o período da vigência da Ata de Registro de Preços.

5.3. O pagamento do (s) item (s) constante (s) nesta Ata será efetuado conforme acima exposto, mediante apresentação de Nota Fiscal, em até 20 (vinte) dias consecutivos a contar da data de liquidação constante das respectivas Notas Fiscais, ou ainda em caso especificado no Edital.

5.4. As despesas decorrentes da execução deste objeto correrão à conta das dotações previstas na Lei Orçamentária, as quais constarão nas Autorizações de Fornecimento.

5.5. O Poder Executivo do Município de Capinzal, ao efetuar pagamento a pessoa jurídica, referente a qualquer serviço ou mercadoria, contratado e prestado, procederá a retenção do Imposto de Renda – IR, em observância ao disposto no Decreto Municipal n. 083, de 18 de julho de 2023, que "Dispõe sobre os procedimentos relativos à retenção do Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) sobre os rendimentos pagos a pessoas jurídicas pela Administração Pública Direta e Indireta, e Câmara de Vereadores do Município de Capinzal, SC, e dá outras providências", bem como em observância o disposto no art. 64, da Lei Federal nº 9.430 de 1996, no art. 15, da Lei Federal nº 9.249 de 1995, e, também, na Instrução Normativa nº 1234/2012, com alterações dadas pela Instrução Normativa nº 2.145/2023 da Receita Federal do Brasil.

5.5.1. Não se aplica a retenção de imposto de renda prevista no Decreto Municipal n. 083/2023 aos optantes do Simples Nacional, incluindo-se os Microempreendedores Individuais – MEI, na forma da Instrução Normativa nº 765 da Receita Federal do Brasil, além das pessoas jurídicas amparadas por isenção, imunidade, não incidência ou alíquota zero de imposto de renda conforme o artigo 4º da Instrução Normativa 1234/2012.

5.5.2. Na forma do art. 2º do Decreto Municipal n. 083/2023, nos documentos fiscais com data de emissão posteriores a 1º de agosto de 2023 deverá constar a informação da retenção do IR, sob pena de devolução da referida Nota Fiscal para correção.

CLÁUSULA SEXTA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços será cancelada nas seguintes hipóteses:

6.1. quando o COMPROMITENTE:

6.1.1. descumprir as condições nela estabelecidas;

6.1.2. convocado, não comparecer para assinar o contrato, não aceitar a nota de empenho ou o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração Pública Estadual, sem justificativa aceitável;

6.1.3. sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021;

6.1.4. perder alguma das condições de habilitação durante a vigência da ATA;

6.1.5. não atender às convocações e diligências realizadas pela Administração.

6.2. quando não for obtido êxito nas negociações decorrentes de revisão do preço registrado;

6.3. quando ocorrer fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou de força maior, que prejudique o cumprimento da Ata de Registro de Preços, devidamente comprovado e justificado por razão de interesse público ou a pedido do COMPROMITENTE.

6.4. Nas hipóteses previstas nesta cláusula, o beneficiário da Ata de Registro de Preços poderá, a critério da Administração, ser obrigado a garantir o fornecimento pelo prazo de trinta dias.

6.5. O cancelamento da Ata de Registro de Preços será formalizado por decisão do ÓRGÃO GERENCIADOR, devidamente motivada, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

7.1. O COMPROMITENTE sujeita-se às penalidades previstas nos artigos 155 e 156 da Lei nº 14.133 de 2021 e em consonância às disposições editalícias, nas hipóteses de:

7.1.1. Cometimento de infrações ocorridas no procedimento licitatório e na vigência da ata de registro de preços, aplicáveis pelo ÓRGÃO GERENCIADOR;

7.1.2. Descumprimento das obrigações contratuais, aplicáveis pelo órgão contratante.

7.2. Cabe ao órgão contratante informar as ocorrências e sanções aplicadas ao ÓRGÃO GERENCIADOR.

CLÁUSULA OITAVA - DA EFICÁCIA

8.1. A presente Ata de Registro de Preços somente terá eficácia após a assinatura das partes e sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

CLÁUSULA NONA - DAS ADESÕES E DO REMANEJAMENTO

9.1. O remanejamento dos quantitativos da presente ata se dará observando-se as seguintes condições:

9.1.1. anuência do ÓRGÃO GERENCIADOR;

9.1.2. quando atingir a previsão feita por órgão participante, o ÓRGÃO GERENCIADOR deverá obter a aprovação daquele quanto à cedência do quantitativo;

9.1.3. quando atingir quantitativo previsto para adesão, deverão ser observadas, no que couber, as normas de adesão.

9.2. A adesão à presente Ata se dará nas seguintes condições:

9.2.1. Durante a sua vigência, a Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade não participante do procedimento licitatório, mediante anuência do ÓRGÃO GERENCIADOR;

9.2.2. O COMPROMITENTE beneficiário da Ata deverá ser consultado pelo órgão não participante para que se manifeste acerca da aceitação ou não do pedido;

9.2.3. Nos casos previstos neste item, o COMPROMITENTE só poderá aceitar o pedido, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da presente Ata de Registro de Preços;

9.2.4. O órgão não participante, ao formalizar o pedido de adesão, deverá encaminhar ao ÓRGÃO GERENCIADOR a anuência, por escrito, do COMPROMITENTE em relação ao aceite do pedido, acompanhada de sua justificativa para a adesão pleiteada;

9.2.5. A totalidade das contratações, considerando a cota dos participantes e dos aderentes, não poderá exceder ao dobro do quantitativo previsto por item no instrumento convocatório e registrados nesta Ata de Registro de Preços para os órgãos participantes;

9.2.6. O quantitativo pleiteado pelo órgão aderente não poderá exceder a 50% (cinquenta por cento) da totalidade do quantitativo dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços;

9.2.7. O órgão não participante do certame licitatório será responsável pelos atos relativos à cobrança do cumprimento pelo COMPROMITENTE das obrigações contratualmente assumidas e pela aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. As especificações de entrega serão aquelas contantes em termo de contrato ou instrumento similar, bem como, aquelas presente em Termo de Referência, independente de Transcrição.

10.2. Da Fiscalização, subordinada ao Gestor de Contras Eduardo João Hanel:

Portaria n° XXXX/20XX – Fiscais de Contrato			
Nome	***Entidade***	***Telefone***	***E-mail***

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. É vedado o reajuste dos preços registrados na presente Ata.

11.2. Fica eleito o Foro de Capinzal, Santa Catarina para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente instrumento.

11.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao COMPROMITENTE, em igualdade de condições.

11.4. Casos omissos serão tratados, conforme a legislação e no melhor interesse da Administração.

11.5. E, por estarem as partes justas e compromissadas, assinam a presente Ata em duas vias, de igual teor.

Capinzal, SC, XX de XXXXXXXXXXX de 20XX.

_____
XXXXXXXXXXXXXXXXXX
COMPROMITENTE

_____
XXXXXXXXXXXXXXX
ÓRGÃO GERENCIADOR