

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI, por intermédio da Prefeita Municipal, **ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA**, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade **PREGÃO para REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 11.488/2007, Decreto Municipal nº 003 de 02 de janeiro de 2024, Portaria Municipal nº 011 de 10 de janeiro de 2024, e das condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Dados do Processo:

- a) Local/Plataforma: www.portaldecompraspublicas.com.br; **Id do Processo:** 446419;
- b) Critério de Julgamento: **Menor Preço**;
- c) Modo de disputa: **Aberto**;
- d) Envio da documentação de habilitação no registro da proposta: **Sim**.

Datas do Processo:

- a) Início de recebimento das Propostas a partir das 08h59min do dia **23/12/2025**;
- b) Impugnações e Esclarecimentos até às **23h59min** do dia **05/01/2026**;
- c) Data final de recebimento das Propostas até às 08h59min do dia **08/01/2026**;
- d) **DATA DA SESSÃO / ABERTURA DAS PROPOSTAS: 08/01/2026 às 09h00min.**

1. DO OBJETO:

1.1 **REGISTRO DE PREÇOS** para aquisição futura parcelada de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** destinados à alimentação escolar da Educação Infantil, Ensino Fundamental, da Rede Municipal de Educação, à alimentação dos usuários que frequentam atividades do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), e para alimentação das crianças e adolescentes em situação de acolhimento no Centro Municipal de Atendimento a Criança e ao Adolescente Adílio Daronchi (CEMACAAD), atendendo respectivamente as necessidades da Secretaria de Educação e Cultura, e da Secretaria de Assistência Social, em conformidade com as especificações contidas no Edital e seu Termo de Referência.

2. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS.

2.1 Qualquer pessoa poderá impugnar este edital ou solicitar esclarecimento sobre seus termos, no prazo de até **03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS** antes da data designada para a



abertura da sessão pública, **EXCLUSIVAMENTE ATRAVÉS DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em campo próprio, sob pena de preclusão.

2.2 A resposta às impugnações ou aos esclarecimentos será divulgada no Portal de Compras Públicas, no prazo de até **03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS, LIMITADO AO ÚLTIMO DIA ÚTIL ANTERIOR** a data da abertura da licitação, de acordo com o artigo 164 da Lei nº 14.133/2021.

2.2.1 Na elaboração da resposta, o Pregoeiro será auxiliado, quando necessário, pelo setor técnico competente e pelo setor jurídico.

2.2.2 As respostas às impugnações e as solicitações de esclarecimentos vincularão os participantes e a Administração, ficando os interessados obrigados a acessar o Portal de Compras Públicas para a obtenção das informações prestadas.

2.3 Eventuais modificações no edital implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas, de acordo com o parágrafo 1º do artigo 55 da Lei nº 14.133/2021.

2.4 As impugnações e as solicitações de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos na licitação. A concessão de efeito suspensivo é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação nos autos do processo.

2.5 A impugnação realizada dentro do prazo pelo licitante não impedirá sua participação nesta licitação até a decisão final.

2.6 As impugnações e pedidos de esclarecimento apresentados fora do prazo serão recebidos apenas como uma manifestação do direito de petição.

3. CREDENCIAMENTO NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS

3.1 Os interessados em participar desta licitação deverão dispor de cadastro junto ao Portal de Compras Públicas: www.portaldecompraspublicas.com.br.

3.1.1 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.1.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante ou representante legal e presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes a esta licitação.

3.2 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Portal de Compras Públicas e mantê-los atualizados, devendo proceder imediatamente à correção ou à alteração dos dados tão logo identifique incorreção ou esses dados se tornem desatualizados.

3.3 Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou pelo Pregoeiro, ou em caso de sua desconexão.



3.4 Todos os custos decorrentes do credenciamento no Portal de Compras Públicas e da elaboração e apresentação de propostas e documentos de habilitação serão de responsabilidade do licitante.

3.5 As Licitantes que desejarem obter os benefícios de preferência concedidos as **MICROEMPRESAS (ME) E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP)**, e às demais pessoas jurídicas a elas legalmente equiparadas deverão **DECLARAR**, em campo próprio do sistema, sob as penas da Lei, que cumprem com os requisitos legais, estando aptas a usufruir o **TRATAMENTO DIFERENCIADO** estabelecido, nos termos dos artigos 43 a 49, da Lei Complementar Federal nº 123/06 e Lei Complementar Federal nº 147/14 ou da Lei Federal nº 11.488/07.

3.5.1 As licitantes que se declararem beneficiárias da Lei Complementar Federal nº 123/06, Lei Complementar Federal nº 147/14 e Lei Federal nº 11.488/07 e não comprovarem os requisitos legais para o enquadramento serão inabilitadas e poderão estar sujeitas às sanções previstas no Edital e legislação pertinente.

4. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1 Poderão participar desta licitação, pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto, observadas as condições constantes do edital e seus anexos, e que estejam devidamente credenciadas no Portal de Compras Públicas.

4.2 Será vedada a participação de licitantes que:

- a) não atendam as condições do edital e seus anexos;
- b) não atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação;
- c) estejam proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;
- d) se enquadram nas vedações previstas no artigo 9º e 14º da Lei Federal nº 14.133/2021;
- e) estejam sob processo de falência. É admitida a participação de empresas em recuperação judicial, desde que apresente comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do artigo 58º da Lei nº 11.101/2005;
- f) sejam Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- g) estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- h) estejam constituídos sob a forma de consórcio.

4.3 Será vedada a participação de empresas em consórcio na licitação, com as seguintes justificativas:

- a) A vedaçāo quanto à participação de empresas em consórcio não limitará a competitividade da licitação;



b) A participação de empresas em consórcio somente é recomendável quando o objeto for “de alta complexidade ou de grande vulto econômico”, situações em que empresas isoladamente não teriam condições de atender aos requisitos de habilitação técnica ou de qualificação econômico-financeira.

4.4 Como condição de participação, o licitante, ao enviar proposta eletrônica, deverá preencher, em campo próprio do Portal de Compras Públicas, as seguintes declarações on-line:

a) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

b) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

c) que a proposta econômica comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infracionais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas;

d) que, para fins do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/1998, não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos;

e) que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;

f) que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atende às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no artigo 93 da Lei nº 8.213/1991;

g) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.5 O licitante deverá assinalar “SIM” ou “NÃO” em campo próprio do Portal de Compras Públicas, relativo à seguinte declaração on-line: que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da referida lei complementar.

a) Na licitação/item em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, assinalar “NÃO” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja microempresa ou empresa de pequeno porte.

b) Na licitação/item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ao assinalar “NÃO”, o licitante ficará impedido de prosseguir no certame, em relação à licitação/item.



4.6 Declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste edital.

4.7 A participação na presente licitação implica aceitação plena das condições expressas neste edital e seus anexos.

4.8 Os documentos serão produzidos por escrito, com data e local de sua realização e assinatura dos responsáveis, bem como os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional;

4.9 O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;

4.10 A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

4.11 A participação na presente licitação implica a aceitação plena e irrevogável de todos os termos, cláusulas e condições constantes deste Edital e Termo de Referência, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do procedimento.

4.12 Será concedido **TRATAMENTO FAVORECIDO** para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 (Arts. 42 a 49 e posteriores alterações) e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

5. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

5.3 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123/2006.

5.4 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios,



diantre da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

5.6 Não será estabelecida, nesta 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.

5.7 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.8 Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances.

5.9 Os documentos referentes à habilitação do licitante deverão estar válidos no dia de abertura da sessão pública.

5.10 Quando da apreciação dos documentos para habilitação, o pregoeiro procederá ao que segue:

5.10.1 se os documentos para habilitação não estiverem completos e corretos, ou contrariarem qualquer dispositivo deste Edital, e não puderem ser saneados, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado;

5.10.2 no caso de inabilitação do primeiro classificado, serão retomados os procedimentos, respeitada a ordem de classificação do licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, e assim sucessivamente, até que sejam atendidas as condições do Edital.

5.11 Os licitantes remanescentes ficam obrigados a atender à convocação e a assinar o Contrato no prazo fixado pela Administração (05 dias úteis contados da convocação), ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa.

5.12 Os documentos apresentados pelo licitante que forem emitidos pela internet terão sua validade verificada pelo pregoeiro no momento da habilitação, bem como poderá o Pregoeiro diligenciar quanto a documentos públicos que por equívoco foram anexados com data de vencimento expirada, quando necessário.

5.13 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo máximo estipulado pelo pregoeiro, não inferior a 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

5.14 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:



5.14.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame ou para atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

5.15 Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

5.16 Nos termos do inciso III do art. 12 da Lei nº 14.133/2021, o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

6. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA INICIAL DE PREÇOS

6.1. O licitante enviará sua proposta inicial mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

6.1.2. Modelo de cada item ofertado, quando for o caso;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado, quando for o caso;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 DIAS, a contar da data de sua apresentação.

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

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



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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,50 % (meio por cento)**.

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a **03 (três) segundos** e o intervalo entre lances não poderá ser **inferior a 03 (três) segundos**, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



7.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.13. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrará-se automaticamente.

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

7.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

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

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

7.18. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.21. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identifica em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

7.22. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até **5% (cinco por cento)** acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.23. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de **05 (cinco) minutos** controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.



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

7.25. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.26. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.28. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

7.28.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

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

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

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

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

7.29.2. empresas brasileiras;

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

7.29.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

7.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o



melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

7.30.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 horas, envie a proposta final adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1 Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.2 Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

8.3 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso do Pregoeiro no chat.

8.5 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo estipulado pelo pregoeiro, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro, caso esse entenda pela necessidade de concessão maior de prazo para envio dos documentos.

8.5.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do objeto ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

8.7 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.



8.8 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.8.1 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.9 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.10 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

8.11 Como regra, será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço estimado fixado no Edital, desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.12 **Em casos excepcionais**, PODERÁ SER ACEITA UMA PROPOSTA OU LANCE VENCEDOR COM UM PREÇO FINAL SUPERIOR AO PREÇO ESTIMADO, desde que devidamente justificado e após uma avaliação detalhada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio.

9. HABILITAÇÃO

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta aos documentos inseridos no Portal de Compras Públicas e ainda aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (ceiscadastro.cgu.gov.br) e o Cadastro Nacional de Empresas Punitas – CNEP (<https://portaldatransparencia.gov.br/>).

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br).

c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://portal.tcu.gov.br/contas/>).

9.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a



proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligencia para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

9.2.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.3.1 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.4 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do Portal de Compras Públicas, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica, quando exigida no edital.

9.4.1 É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do Portal de Compras Públicas, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.4.2 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

9.5 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo estipulado pelo Pregoeiro, sob pena de inabilitação.

9.6 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.7 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.8 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.



9.8.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.9 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.10 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

9.12 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar com prazo de validade em vigor. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 180 dias (cento e oitenta dias) contados a partir da data de expedição, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ e Atestado(s) de Capacidade Técnica.

9.13 Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.14 HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

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

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro



Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.15 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

f) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

g) Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.15.1 Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.16 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa.



a1) No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar os demais requisitos de habilitação.

9.17 HABILITAÇÃO TÉCNICA:

Para fins de comprovação da qualificação técnica, a licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

9.17.1. Atestado de Capacidade Técnica Operacional:

a) Apresentar, no mínimo, 01 (um) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, em nome da licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação (ex: locação de máquinas pesadas, prestação de serviços de horas-máquina, etc.).

9.18 Havendo necessidade de uma análise mais minuciosa dos documentos exigidos na habilitação, o Pregoeiro poderá suspender a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.19 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.20 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 A **PROPOSTA FINAL** do licitante que for declarado vencedor será transmitida por meio do sistema eletrônico dentro do prazo determinado pelo pregoeiro, não inferior a **02 (duas) horas** a partir da solicitação, que poderá ser prorrogado ou reduzido a critério deste último. Além disso, a mesma deverá:

10.1.2. A **PROPOSTA FINAL** deverá estar de acordo com o **Anexo I**, e ser redigida em linguagem clara, perfeitamente legível, identificada e assinada na última e rubricadas nas demais páginas pelo representante legal do licitante, enviada em campo próprio do Portal de Compras Públicas, **em formato PDF**, e conter:

- a) Prazo de validade, não inferior a **60 dias consecutivos**, a contar da data de sua apresentação. Caso o prazo não seja explícito na proposta, subentender-se-á o prazo aqui definido;
- b) Preço global (em algarismo e por extenso),
- c) Indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento,



10.1.2.1 Caso seja exigido, fornecer catálogo do produto ofertado, onde possam ser comprovadas as especificações mínimas exigidas no Termo de Referência. Na falta/omissão de alguma especificação poderá ser diligenciado pelo Pregoeiro.

10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.4 Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.5 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.6 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.7 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.8 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. RECURSO ADMINISTRATIVO

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.

11.2 O recorrente terá, a partir de então, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3 O recurso/contrarrazões será(ão) analisado(s) pelo Pregoeiro, o qual formalizará decisão administrativa.

11.4 Havendo dúvida quanto aos requisitos técnicos, e desde que motivado pelo Pregoeiro, poderá ser encaminhado ao setor requisitante para juntada de informações.

11.5 A decisão final do recurso/contrarrazões será formalizada pelo Pregoeiro.



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

11.7 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

b) Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.3 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.4 A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no cadastro do Portal de Compras Públicas, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DAS AMOSTRAS

13.1. Não se aplica.

14. HOMOLOGAÇÃO.

14.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá, nos termos do art. 71 da Lei nº 14.133/2021:

- a) Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) Homologar a licitação.

14.2 Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de quem lhes tenha dado causa.



14.3 O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.

14.4 Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

15. DA CONTRATAÇÃO

15.1 Após a homologação do certame, o licitante vencedor será convocado por e-mail a ser informado na sua proposta, para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei.

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

15.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15.5. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 15.3., a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

I - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

II - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.6. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do município.

15.7. A regra do item anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do inciso I do item 15.5.

15.8. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidores designados pelo Município, conforme requisitos estabelecidos no art. 7º da Lei nº 14.133/2021, em atendimento ao disposto no art.117 da mesma lei.



15.9. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

- a) Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- b) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- c) Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- d) Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- e) Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f) Apresentar declaração ou documentação falsa;
- g) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- h) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- i) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- j) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

16.2 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.3 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

16.4 Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de **05 (cinco) dias** encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, no prazo de **20 (vinte) dias úteis**.

16.5 Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município as sanções administrativas previstas no item acima deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.



16.6 Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

17. PAGAMENTO

17.1. O(s) pagamento(s) devido(s) à Contratada serão efetuados em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data de apresentação da nota fiscal devidamente certificada/atestada pelo Fiscal do Contrato.

17.2. A nota fiscal deverá ser emitida em nome do Município de Nonoai (CNPJ: 91.567.974/0001-07), devendo constar o nº do processo licitatório e do respectivo contrato, e protocolada junto ao setor competente da Prefeitura, que atestará a data de seu recebimento para fins de contagem do prazo de pagamento.

17.3. Caso a fonte dos recursos para esta contratação seja oriunda de transferências voluntárias (tais como convênios, contratos de repasse, termos de fomento ou colaboração), e ocorra atraso no repasse por parte do ente ou órgão concedente, o Município adotará o seguinte procedimento:

a) A Contratada será formalmente notificada sobre o referido atraso no repasse antes do vencimento do prazo de pagamento estipulado no item 17.1.

b) A notificação suspenderá a contagem do prazo de pagamento, o qual será retomado a partir da data do efetivo crédito dos recursos na conta do Município.

c) Durante o período de suspensão devidamente notificado, não incidirão juros, multas ou qualquer outra forma de atualização monetária sobre o valor devido, uma vez que o atraso não decorreu de ato ou omissão do Município.

17.4. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

18. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E DOS PREÇOS

18.1. De acordo com o CAPÍTULO VII da Lei 14.133/21, naquilo que se aplicar.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO

19.1. De acordo com o CAPÍTULO IX da Lei 14.133/21, naquilo que se aplicar.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas na minuta de contrato.

21. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

21.1. A Administração poderá exigir da licitante vencedora a prestação de garantia para assegurar a plena execução do contrato a ser celebrado.



21.2. Sempre que a garantia for exigida, sua obrigatoriedade, bem como o percentual, os prazos e as condições específicas para sua apresentação, estarão expressamente detalhados no Termo de Referência em Anexo neste edital.

21.3. A recusa da adjudicatária em apresentar a garantia, quando esta for exigida no Termo de Referência, ou a apresentação em desacordo com as condições estipuladas, caracteriza descumprimento total da obrigação assumida e a sujeitará às penalidades legais, incluindo a perda do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação de multa.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

22.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento Municipal para o **exercício de 2026**, na classificação abaixo:

SEC. EDUCAÇÃO

0404 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO-RECURSO CONVÊNIOS

2014 PROGRAMA MERENDA ESCOLAR

339030000000 MATERIAL DE CONSUMO

RECURSO 1005 – AUXÍLIO PNAE-MERENDA ESCOLAR

CEMACAAD

1302 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

2191 MANUTENÇÃO PROTEÇÃO SOCIAL ALTA COMPLEXIDADE

339030000000 MATERIAL DE CONSUMO

CRAS

1302 FUNDO MUNICIPAL DE ASSITÊNCIA SOCIAL

2025 MANUT. DEMAIS PROG ASSIST SOCIAL FEDERAL

339030000000 MATERIAL DE CONSUMO

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, **desde que não haja comunicação em contrário**, pelo Pregoeiro.



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

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

23.4 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

23.5 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.

23.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.7 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

23.8 O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.8.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

23.10 O Município poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

23.10.1 A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

23.10.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

23.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, no sítio eletrônico oficial do município www.nonoai.rs.gov.br/publicacoes/licitacoes, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Departamento de Compras e Licitações do município de Nonoai/RS, nos dias úteis, durante horário de expediente.

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



Anexo I – Modelo de Proposta de Preços;
Anexo II - Minuta da Ata de Registro de Preços;
Anexo III – Minuta do Contrato;
Anexo IV – Termo de Referência;
Anexo V – Planilha Orçamentária de Referência.

Nonoai/RS, 19 de dezembro de 2025.

ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA

Prefeita Municipal de Nonoai/RS



ANEXO I
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO nº 016/2025

LOCAL: MUNICÍPIO DE NONOAI/RS

NOME DE FANTASIA:	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ Nº:	
INSC. EST. Nº:	
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM (<input type="checkbox"/>) NÃO(<input type="checkbox"/>)	
ENDERECO:	
BAIRRO:	CIDADE:
CEP:	E-MAIL:
TELEFONE(S)	
BANCO DA LICITANTE:	Nº DA AGÊNCIA:
CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:	
REPRESENTANTE LEGAL:	
CPF Nº:	

Item	Descrição	Marca / Modelo	Und	Qtd	Valor Unit	Valor Total
VALOR TOTAL DA PROPOSTA						R\$

A empresa DECLARA que:

1. Estão inclusas no valor cotado todas as despesas com mão de obra e, bem como, todos os tributos e encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários e comerciais e, ainda, os gastos com transporte e acondicionamento dos produtos em embalagens adequadas.
2. A validade da presente proposta é de 60 (sessenta) dias.
3. Cumprirá todos os prazos de acordo com o estabelecido no Edital e seu Termo de Referência.
4. Não incide nas vedações previstas na lei nº 14.133/2021.

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



OBS: Serão desclassificadas as propostas que apresentarem cotações contendo preços excessivos, simbólicos, de valor zero ou inexequíveis, na forma da legislação em vigor, ou ainda, que ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.



ANEXO II

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO 016/2025

Aos ___ dias de ___ de 202___, o **MUNICÍPIO DE NONOAI**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o no 91.567.974/0001-07, estabelecido na Av. Pe. Manoel Gomez Gonzalez, 509, em Nonoai/RS, por seu Poder Executivo, neste ato representado pela Prefeita Municipal, **Sra. ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA**, brasileira, casada, portadora da Cédula de Identidade nº 3570312 SSP/SC, inscrito no CPF sob o nº 026.979.929-01, residente e domiciliada nesta Cidade, doravante denominado de **ÓRGÃO GERENCIADOR** e a(s) empresa(s) seguinte(s) empresa(s):

- Razão Social, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº xxxxxxxxxxxxxxxxx, estabelecida na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representado pelo(a) Sr(a). xxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrito(a) no CPF sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxx;

doravante denominada(s) **DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** resolvem, com integral observância das normas: Lei Geral de Licitações n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e, ainda, pelas condições estabelecidas pelo edital e suas partes integrantes, FIRMAR A PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO acima referenciado e PREÇOS REGISTRADOS das respectivas propostas apresentadas, classificadas, aceitas/negociadas no certame, conforme as Cláusulas e condições que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 A presente ata tem por objeto o Registro de Preços para aquisição futura parcelada de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** destinados à alimentação escolar da Educação Infantil, Ensino Fundamental, da Rede Municipal de Educação, à alimentação dos usuários que frequentam atividades do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), e para alimentação das crianças e adolescentes em situação de acolhimento no Centro Municipal de Atendimento a Criança e ao Adolescente Adílio Daronchi (CEMACAAD), atendendo respectivamente as necessidades da Secretaria de Educação e Cultura, e da Secretaria de Assistência Social, em conformidade com as especificações contidas no Edital e seu Termo de Referência.

1.2 A GERENCIADORA DA ATA não se obriga a contratar a quantidade total ou parcial do objeto adjudicado constante do Edital e da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇOS REGISTRADOS

2.2 Nos valores registrados, incluem-se todos e quaisquer materiais, encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários, fretes, seguros e mão de obra.

2.2 A empresa detentora da ata, terá os preços registrados **conforme tabela em anexo (VENCEDORES DO PROCESSO)**, tendo sido o referido preço oferecido pela licitante cuja(s) proposta(s) foi(rão) classificada(s) em 1º (primeiro) lugar.



CLÁUSULA TERCEIRA – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E DE PAGAMENTO

3.1 Os itens serão adquiridos conforme a necessidade do órgão gerenciador, mediante emissão de Nota de Empenho.

3.2. As empresas vencedoras terão a obrigação de entregar os produtos conforme no(s) local(is) informado(s) no termo de referência, não havendo obrigação da aquisição de todos os objetos e/ou quantidades licitados durante a vigência da ata de registro de preços ou do contrato administrativo.

3.3. Os produtos a serem fornecidos para fins de atendimento a esta licitação devem ser novos, sem uso anterior, e de boa qualidade.

3.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações com os respectivos fornecedores ou a contratar a totalidade dos bens registrados, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios permitidos pela legislação relativa às licitações, sem cabimento de recurso, sendo assegurado ao beneficiário do registro de preços preferência em igualdade de condições.

3.5. Sempre que julgar necessário, o município solicitará, durante a vigência da respectiva ata de registro de preços, o fornecimento dos itens descritos no objeto, na quantidade que for necessária, mediante a emissão de Nota de Empenho.

3.6. As empresas vencedoras serão intimadas para realizarem a entrega dos produtos no prazo estabelecido no termo de referência, mediante o envio da nota de empenho, através do e-mail oficial da empresa a ser informado na proposta de preços.

3.7. A entrega dos produtos deverá ser de acordo com as características descritas neste edital, conforme autorização de fornecimento e de acordo com a necessidade do contratante.

3.7.1. A entrega realizada de forma ou em lugar diverso do estabelecido estará sujeita ao não pagamento do fornecedor, e também acarreta no dever de substituir os itens fornecidos que estiverem em desacordo com as especificações solicitadas no edital, sem qualquer ônus para o município.

3.7. A empresa vencedora deverá responsabilizar-se pela entrega de todos os itens, livre de fretes carga e descarga, ou seja, a empresa deverá arcar com todas as despesas diretas ou indiretas, decorrentes das obrigações assumidas, sem qualquer ônus para o município.

3.8. Em caso de vencimento contratual e da não contratação de todos os itens, não caberá à licitante qualquer indenização.

3.9. O pagamento será realizado de acordo com a entrega dos itens, mediante apresentação de nota fiscal, a qual deverá estar certificada/atestado pelo responsável designado, sendo que o pagamento ocorrerá em prazo não superior a **30 (trinta) dias** após a referida apresentação.

3.10. Os pagamentos serão realizados através de depósito bancário na conta da empresa vencedora.



3.11. Nenhum pagamento isentará o licitante vencedor das responsabilidades assumidas, quaisquer que sejam, nem implicará na aceitação definitiva do objeto do presente instrumento.

CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA E PUBLICIDADE DA ATA

4.1 Esta Ata de Registro de Preços deverá ser assinada por representante legal, diretor, ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social.

4.2 A Ata de Registro de Preços terá validade de **12 (doze) meses**, a contar da data da publicação de seu extrato, podendo ser prorrogada na forma do art. 84º da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.3 A Ata de Registro de Preços referente ao Pregão Eletrônico supracitado, terá seu extrato publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), e a sua íntegra, após assinada e homologada e será disponibilizada no sítio oficial desta Municipalidade.

5. EXCLUSÃO DE LICITANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. O licitante que teve seu preço registrado poderá ser excluído da presente ata, com a consequente aplicação das penalidades previstas no edital, assegurado o contraditório e ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

- a) Quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes na presente ata;
- b) Quando o fornecedor não realizar a entrega do item no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- c) Quando, solicitado o reequilíbrio econômico-financeiro pela Administração, o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, e esse se tornar superior ao praticado no mercado;
- d) Quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, por estar impossibilitado de cumprir as exigências desta ata de registro de preços por fato superveniente à licitação, alheio a sua vontade, decorrente de caso fortuito ou força maior, desde que o pedido de cancelamento esteja devidamente instruído com a documentação comprobatória da situação alegada.

5.2. As hipóteses elencadas no item anterior serão devidamente apuradas e formalizadas em processo administrativo próprio, e comunicadas por escrito, com protocolo de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de **05 (cinco) dias úteis**.

5.3. No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, as comunicações necessárias serão feitas por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, excluído o licitante da ata de registro de preços.

CLÁUSULA SEXTA – ALTERAÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.



6.2 Os valores registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irreajustáveis, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro desta Ata, mediante requerimento e justificativa expressos do Detentor e comprovação documental, decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na legislação.

6.3 O gerenciador da ata de registro de preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.

6.4 Quando o valor registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4.1. Os fornecedores que não aceitarem readequar seus valores propostos aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.5. Se ocorrer de o preço de mercado tornar-se inferior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Órgão gerenciador poderá:

a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de execução, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;

b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado mediante formalização por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando o fornecedor:

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços;

b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) Não aceitar reduzir o valor registrado na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) Sofrer sanção prevista no art. 156 incisos I ao IV da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

6.8 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) Por razão de interesse público;

b) A pedido do fornecedor.



CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021, são obrigações:

7.1 Da Fornecedor/Beneficiária:

- a) Executar com pontualidade o objeto contratado conforme solicitação/requisição emitida pelo Município, devidamente assinada por servidor competente para tal;
- b) Comunicar imediatamente e por escrito aos fiscais técnicos e administrativos deste procedimento administrativo, qualquer anormalidade verificada, para que sejam adotadas as providências de regularização necessárias;
- c) Atender com prontidão às reclamações por parte do recebedor, objeto da presente Ata;
- d) Manter todas as condições de habilitação exigidas na presente licitação;
- e) Comunicar a esta Administração qualquer modificação em seu endereço ou informações de contato, sob pena de se considerar perfeita a notificação realizada no endereço constante nesta Ata;
- f) Cumprir todas as obrigações de execução dos serviços/fornecimento dos produtos descritas no Termo de Referência, que passa a fazer parte desta Ata de Registro de Preço;

7.1.1 Todos os materiais, mão de obra, impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais e trabalhistas, que incidam ou venham a incidir sobre a presente Ata de Registro de Preços ou decorrentes de sua execução serão de exclusiva responsabilidade da empresa Fornecedor.

7.1.2 Executar os serviços de acordo com as especificações contidas no TERMO DE REFERÊNCIA.

7.2. Do Órgão Gerenciador:

- a) Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Fornecedor/Detentora desde que não haja impedimento legal para o fato;
- b) Gerenciar e fiscalizar a execução desta Ata de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021;
- c) Notificar, formal e tempestivamente a Fornecedor/Detentora sobre as irregularidades observadas no cumprimento desta Ata;
- d) Notificar a Fornecedor/Detentora por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- e) Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;
- f) Prestar à contratada todos os esclarecimentos necessários à execução da Ata de Registro de Preço;
- g) Arcar com as despesas de publicação do extrato desta Ata;
- h) Emitir requisição interna.



CLÁUSULA OITAVA – RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 A Ata de Registro de Preço poderá ser rescindida de pleno direito:

8.2. Pela Administração independentemente de interpelação judicial, precedido de processo administrativo com ampla defesa, quando:

- a) A Detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços;
- b) A Detentora não formalizar Ata de Registro de Preços decorrente ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração;
- c) A Detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços;
- d) Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços;
- e) Por razões de interesse público, devidamente justificado pela administração;
- f) No caso de falência ou instauração de insolvência e dissolução da sociedade da empresa Detentora;
- g) Caso ocorra transferência a terceiros, ainda que em parte, das obrigações assumidas pela empresa detentora;
- h) Caso não seja assinada a Ata de Registro de Preço **no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da convocação**, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ser aceito ou não pela Administração;
- i) A Licitante que convocada para assinar o documento deixar de fazê-lo no prazo fixado acima será excluída;

8.3 Pela Detentora quando:

- a) Mediante solicitação escrita, comprovar a ocorrência de caso fortuito ou força maior;
- b) A solicitação da Detentora para cancelamento do desconto registrado deverá ocorrer antes do pedido de execução dos serviços/ entrega dos produtos por esta Municipalidade;
- c) A inexecução total ou parcial das obrigações pactuadas na presente Ata de Registro de Preços enseja a rescisão do objeto, unilateralmente pela Administração, ou bilateralmente, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou no Ato Convocatório, mediante formalização e assegurados o contraditório e ampla defesa, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, contudo, sempre atendida a conveniência administrativa.
- d) Poderá ainda ser rescindido por mútuo consentimento, ou unilateralmente pela Administração, a qualquer tempo, mediante notificação prévia de 30 (trinta) dias à DETENTORA, por motivo de interesse público e demais hipóteses previstas na Lei, ou ainda, judicialmente, nos termos da legislação pertinente.
 - d1) Da rescisão procedida com base nesta cláusula não incidirá multa ou indenização de qualquer natureza.



8.4 A comunicação do cancelamento do desconto registrado, nos casos previstos em Lei, será feita por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao Registro de Preços;

8.4.1 No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da Detentora, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, por 01 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

CLÁUSULA NONA – PENALIDADES

9.1 Sem prejuízo da cobrança de perdas e danos, o órgão gerenciador poderá sujeitar a Detentora/Contratada as penalidades previstas na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021.

9.2. A Detentora/Contratada será notificada por escrito para recolhimento da multa aplicada, o que deverá ocorrer no prazo de 15 (quinze) dias úteis dessa notificação.

9.2.1 Se não ocorrer o recolhimento da multa no prazo fixado, o seu valor será deduzido das faturas remanescentes.

9.3 A recusa injustificada da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, podendo a Administração aplicar as penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA – GERENCIAMENTO E OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

10.1 O Órgão Gerenciador desta Ata de Registro de preços será o Município de Nonoai/RS.

10.2 São obrigações do Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços, dentre a prática de todos os atos de controle e administração da ARP, as seguintes obrigações:

a) Gerenciar a presente ata, indicando sempre que solicitado, o nome do detentor da ata, o preço e as especificações dos materiais registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação.

b) Observar que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas.

c) Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação as novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades.

d) Acompanhar a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.

e) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata.

f) Consultar o detentor da ata registrada (observando a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecer os materiais a outro(s) órgão da Administração Pública que externem a intenção de utilizar a presente Ata.



g) Fiscalizar o bom atendimento do objeto contratado através de Servidor designado para tal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 As despesas correrão por conta da Dotação Orçamentária consignada no Orçamento desta Municipalidade, podendo haver apostilamentos justificáveis das mesmas.

11.2 Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissa, pelas disposições constantes na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e pelas condições estabelecidas pelo no Edital do Pregão Eletrônico do qual ela se originou.

11.3 Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Nonoai/RS com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

11.4 Justos e acordados firmam o presente, para que produza os efeitos legais.

Nonoai, xx de xxxxxxxxx de 20xx.

Órgão Gerenciador:

ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA
Prefeita Municipal

Fornecedores:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Vistos:

Assessor Jurídico

Secretaria da Fazenda

Fiscal e Gestor da Ata:



ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO
CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXX/202X

**CONTRATO ADMINISTRATIVO
FIRMADO ENTRE O MUNICÍPIO DE
NONOAI E A EMPRESA XXXXXXXXXXXX.**

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE NONOAI**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 91.567.974/0001-07, estabelecido na Av. Pe. Manoel Gomez Gonzalez, 509, em Nonoai/RS, por seu Poder Executivo, neste ato representado pela Prefeita Municipal, **Sra. ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA**, brasileira, casada, portadora da Cédula de Identidade nº 3570312 SSP/SC, inscrito no CPF sob o nº 026.979.929-01, residente e domiciliada nesta Cidade, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa ..., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº ..., na rua ..., nº ..., no bairro ..., na cidade de ..., CEP: ..., telefone: ..., e-mail: ... neste ato representada por seu (Diretor, sócio-gerente, sócio proprietário, procurador, etc) Sr. ..., residente e domiciliado no Bairro ..., na rua ..., nº ..., na cidade de ..., CEP: ..., Telefone: ..., e-mail: ..., portador da cédula de identidade nº ..., e inscrito no CPF nº ..., doravante denominado de CONTRATADA, para execução do objeto constante na Cláusula Primeira deste instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTAÇÃO: O presente instrumento tem por fundamento o edital de licitação de **PREGÃO ELETRÔNICO 016/2025**, e na proposta vencedora, conforme termos de homologação e de adjudicação e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 (inclusive nos casos omissos), suas alterações posteriores, legislação municipal e demais dispositivos legais aplicáveis.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO: O presente contrato tem por objeto a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** destinados à alimentação escolar da Educação Infantil, Ensino Fundamental, da Rede Municipal de Educação, à alimentação dos usuários que frequentam atividades do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), e para alimentação das crianças e adolescentes em situação de acolhimento no Centro Municipal de Atendimento a Criança e ao Adolescente Adílio Daronchi (CEMACAAD), atendendo respectivamente as necessidades da Secretaria de Educação e Cultura, e da Secretaria de Assistência Social, de acordo com a **Ata de Registro de Preços nº XXX/202X**.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO: O preço total para o presente contrato é de R\$ _____, conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Marca / Modelo	Und	Qtd	Valor Unit	Valor Total
VALOR TOTAL DO CONTRATO						R\$



CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes do presente contrato serão empenhadas na seguinte dotação orçamentária:

SEC. EDUCAÇÃO

0404 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO-RECURSO CONVÊNIOS
2014 PROGRAMA MERENDA ESCOLAR
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO
RECURSO 1005 – AUXÍLIO PNAE-MERENDA ESCOLAR

CEMACAAD

1302 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
2191 MANUTENÇÃO PROTEÇÃO SOCIAL ALTA COMPLEXIDADE
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO

CRAS

1302 FUNDO MUNICIPAL DE ASSITÊNCIA SOCIAL
2025 MANUT. DEMAIS PROG ASSIST SOCIAL FEDERAL
339030000000 MATERIAL DE CONSUMO

CLÁUSULA QUINTA – PRAZOS: O Presente instrumento contratual terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato.

Parágrafo Primeiro: O prazo máximo de entrega do objeto não será superior ao estipulado no processo licitatório e/ou seus anexos.

Parágrafo Segundo: No caso de solicitação de prorrogação do prazo, a empresa deverá apresentar, antes do término do mesmo, pedido formal apresentando as razões justificadoras, que serão objeto de apreciação.

CLÁUSULA SEXTA – ENTREGA E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO: O objeto deverá ser entregue de acordo com previsto no termo de referência, no edital e na Ata de Registro de Preços, bem como na proposta vencedora da licitação.

CLÁUSULA SÉTIMA – PAGAMENTO: O pagamento será realizado de acordo com a entrega dos itens, mediante apresentação de nota fiscal, a qual deverá estar certificada/atestado pelo fiscal do contrato, sendo que o pagamento ocorrerá em prazo não superior a 30 (trinta) dias após a referida apresentação.

CLÁUSULA OITAVA – DIREITOS E OBRIGAÇÕES:

7.1 São obrigações da CONTRATANTE:

- I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;
- II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias a regular execução do contrato;
- III - Determinar as providências necessárias quando a execução do contrato não observar a forma estipulada no edital, seu termo de referência e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;



IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização

da execução do objeto do presente contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

7.2 São obrigações da CONTRATADA:

I – Executar o contrato de acordo com as especificações e prazos do edital, seu termo de referência e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratado, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

IV – Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI), que serão fiscalizados a qualquer momento pela fiscalização contratual, com a obrigação da contratada de comprovar o atendimento integral das normas do MPT;

VI - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, quando se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

CLÁUSULA NONA – EXTINÇÃO DO CONTRATO: As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, que poderão se dar após assegurados o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA.

Parágrafo Único: A forma de extinção do contrato poderá ser realizada de acordo com o disposto no art.138 da Lei nº 14.133/2021, bem como as consequências da extinção determinada por ato unilateral da Administração serão as previstas no art.139 da mesma lei.

CLÁUSULA DÉCIMA –INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS: Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações aqui ajustadas, quando da ocorrência das infrações constantes do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, poderão ser aplicadas à contratada as sanções indicadas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, utilizando-se o procedimento indicado no mesmo artigo e seguintes (arts.156 a 163, todos da Lei nº 14.133/2021).



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO: A designação do gestor e dos fiscais será realizada de acordo com o art. 7º c/c art.117, ambos da Lei nº 14.133/2021.

Parágrafo Único: O Gestor e fiscais serão aqueles designados para respectiva assinatura (visto) ao final do presente instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DISPOSIÇÕES GERAIS: As eventuais omissões desse contrato serão resolvidas pelas disposições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021.

Fica eleito o foro da Comarca de Nonoai/RS para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente contrato.

Assim, por estarem as partes justas e contratadas, firma o presente termo em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Nonoai/RS, xx de xxxxxxxxxxxx de 202x.

ADRIANE PERIN DE OLIVEIRA
Prefeita municipal de Nonoai/RS
CONTRATANTE

NOME DO FORNECEDOR
CONTRATADA

Vistos:

Sec. Mun. XXXXX
Gestor do Contrato

Fiscal do Contrato



ANEXO IV
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2025

1. OBJETO

1.1 Aquisição com previsão de entregas parceladas e Sob Demanda de Gêneros Alimentícios destinados à alimentação escolar da Educação Infantil, Ensino Fundamental, da Rede Municipal de Educação, à alimentação dos usuários que frequentam atividades do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), e para alimentação das crianças e adolescentes em situação de acolhimento no Centro Municipal de Atendimento a Criança e ao Adolescente Adílio Daronchi (CEMACAAD), atendendo respectivamente as necessidades da Secretaria de Educação e Cultura, e da Secretaria de Assistência Social.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O Município de Nonoai, para executar suas atividades e programas nas áreas da educação e da assistência social, necessita adquirir gêneros alimentícios. A aquisição faz necessária para atender as demandas semanais e mensais.

2.2. Estando o Município em plena tarefa de prestação de serviços públicos à população com o objetivo maior de atender os programas de governo e a população, torna-se indispensável à contratação da aquisição do objeto deste procedimento.

2.3. A contratação objetiva atender as necessidades operacionais dos serviços públicos. Assim, considerando todos os aspectos, há a necessidade da contratação descrita, sendo os gêneros alimentícios indispensáveis o atendimento ao interesse público.

3. DO FORNECIMENTO

3.1. Os itens deverão ser entregues conforme necessidade e solicitação do(a) responsável pelo Departamento de Merenda e/ou da Secretaria de Assistência Social, em compatibilidade as especificações do Edital e de seus Anexos, sendo vedada a troca de marca ou produto, sem prévia solicitação da CONTRATADA, e a devida AUTORIZAÇÃO do setor responsável.

4. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

4.1. O prazo de entrega não poderá ser superior a **72 (setenta e duas) horas**, a contar do recebimento da data do pedido de fornecimento.

4.2. A entrega do objeto será previamente agendada, e feita de forma parcelada de acordo com as necessidades da administração.

4.3. Local da entrega:

4.3.1. As entregas deverão ser feitas nos seguintes locais:



a) Secretaria de Educação e Cultura:

- EMEI Avelino Mattiello – Rua Rui Barbosa, nº 1250, Bairro Stela Matutina;
- EMEI Andorinhas – Rua 12 de Outubro, nº 395, Bairro Operário;
- EMEI Vô Brasil – Rua Vô Brasil, nº 55, Bairro Brasil;
- EMEF Jair de Moura Calixto – Rua Oliveira Lima, nº 16, Bairro Centro;
- EMEF Ofrásio Ribeiro de Mello – BR 406, Linha Tope da Serra;
- APAE – Rua José Luiz de Moura, nº 500, Bairro Centro; e
- Departamento de Merenda – Rua Padre Manoel Gomez Gonzales, nº 491, 2º Andar, Bairro Centro.

b) Secretaria de Assistência Social:

- CRAS – Av. Rocha Loires, nº 240, Centro,

5. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1. O licitante vencedor ficará obrigado a trocar as suas expensas, no mesmo prazo máximo de entrega, a partir da notificação, o produto, que vier a ser recusado sendo que o ato de recebimento não importará sua aceitação.

5.2. Em atendimento ao disposto no artigo 31 da Lei nº 8.078 de 11/09/1990, a apresentação do produto deverá assegurar informações claras, precisas, ostensivas em língua portuguesa, sobre características, marca, modelo, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros.

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

5.4. A(s) mercadoria(s) fornecida(s) estarão sujeitas à verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com a proposta apresentada com as especificações do Edital e de seus Anexos, no que se refere à quantidade, qualidade, prazo de validade e condições de uso.

5.5. No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões do Edital e de seus Anexos, o fornecedor deverá providenciar a substituição da(s) mercadorias(s), no prazo máximo estipulado para o fornecimento, contados do recebimento da notificação, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

5.6. Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade do produto obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta.

5.7. Os produtos serão aceitos provisoriamente, o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade dos mesmos.

5.8. Os produtos deverão ser entregues nos locais dispostos no item 4.3.1 conforme



designação da Secretaria Municipal de Educação e/ou da Secretaria Municipal de Assistência Social, mediante emissão de solicitação das mesmas.

5.8.1. Os produtos como carnes, derivados de carne e frios deverão obrigatoriamente ser transportados com veículos refrigerados, devidamente aferidos conforme legislação vigente.

5.8.2. Os gêneros alimentícios deverão ser de 1^a qualidade.

5.9. A convocação dos fornecedores pelo órgão competente será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverão comparecer para retirar o respectivo pedido.

5.10. O fornecedor convocado na forma do subitem anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas no Contrato, estará sujeito às sanções previstas.

5.11. Quando comprovada uma dessas hipóteses, será indicado o próximo fornecedor a ser destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

6. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado após recebimento, mediante emissão de nota fiscal devidamente entregue junto com o equipamento ou material, conferida e assinada pela unidade a que se destina, encaminhada para transmissão do processo de instrução e liquidação junto ao setor de contabilidade, em até 30 dias.

6.2. Não será efetuado qualquer pagamento a contratada enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade de inadimplência contratual.

6.3. Os pagamentos serão efetuados através de ordem de pagamento bancária, devendo a empresa constar em campo da nota fiscal dados para o pagamento (banco, agência, número de conta corrente).

7. VIGÊNCIA

7.1. O prazo de vigência do Contrato/Ata de Registro de Preços será de **12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.**

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações da Contratante:

8.1.1. receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.1.2. verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

8.1.3. comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou



irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

8.1.4. acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

8.1.5. efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

9.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e validade.

9.1.1.1. O objeto que necessite de manual deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.

9.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

9.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos.

9.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

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

9.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

9.1.7. Responder perante o MUNICÍPIO e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão na entrega do objeto de sua responsabilidade ou por erro seu, em qualquer item deste Contrato.

9.1.8. Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de qualquer origem e que redundem em aumento de despesas ou perda de descontos para o MUNICÍPIO.

9.1.9. Cumprir todas as leis e posturas Federais, Estaduais e Municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.



- 9.1.10. Não transferir em hipótese alguma este instrumento contratual a terceiros.
- 9.1.11. Garantir perfeitas condições de funcionamento do bem adquirido.
- 9.1.12. Realizar a entrega do objeto no Município de Nonoai-RS, sem qualquer despesa para o MUNICÍPIO referente a transporte, diárias de funcionários da mesma, etc.
- 9.1.13. Prestar esclarecimentos ao MUNICÍPIO sobre eventuais atos ou fatos notificados que envolvam a EMPRESA, independentemente de solicitação.

10. DAS AMOSTRAS

- 10.1. Não serão exigidas amostras.

11. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

Nonoai/RN, 19 de dezembro de 2025.

Joseane Vaz Guarda
Sec. Assis. Social

Alexandra de Oliveira
Sec. Educação e Cultura



ANEXO VI

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA DE REFERÊNCIA - P.O.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 016/2025

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS para Aquisição futura e parcelada de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS destinados à alimentação escolar da Educação Infantil, Ensino Fundamental, da Rede Municipal de Educação, à alimentação dos usuários que frequentam atividades do Centro de Referência da Assistência Social (CRAS), e para alimentação das crianças e adolescentes em situação de acolhimento no Centro Municipal de Atendimento a Criança e ao Adolescente Adílio Daronchi (CEMACAAD), atendendo respectivamente as necessidades da Secretaria de Educação e Cultura, e da Secretaria de Assistência Social, conforme as especificações técnicas, quantidades e condições detalhadas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

1. Quantitativo e Valor Estimado:

Item	Descrição do Produto	UN	Qtd.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	ABACAXI PÉROLA - Características técnicas: De primeira qualidade, livre de defeitos, não murcho e de tamanho grande.	Und	450	7,99	3.595,50
2	AÇAFRÃO EM PÓ - Açafrão em pó, embalagem de 50g. Embalagem plástica lacrada, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 1 ano.	Pct 50g	160	4,90	784,00
3	AÇÚCAR CRISTAL - Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 Kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses, Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do	Pct 5kg	530	19,14	10.144,20



	fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.				
4	ADOÇANTE DIETÉTICO STEVIA - Adoçante, aspecto físico líquido, ingredientes stevia, tipo dietético. Embalagem: Embalado em frasco plástico transparente contendo 80ml do produto. Rotulagem: Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	Frasco 80ml	11	21,90	240,90
5	ALFACE CRESPA FRESCA - Características: Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turquescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	Und	200	2,50	500,00
6	ALHO EM CABEÇA - Coloração branca ou roxa, cabeça redonda firme, cheia sem brotado ou chocco, parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta deve estar fresco isento de substâncias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.	Kg	30	32,00	960,00
7	AMIDO DE MILHO - Características Técnicas: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Ingredientes: Amido de milho. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 400 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.	Pct 400g	380	6,04	2.295,20
8	ARROZ BRANCO TIPO 1 - Características Técnicas: longo, fino tipo 1, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, suas condições de uso devem estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem: 5Kg cada, secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.	Pct 5Kg	450	19,00	8.550,00
9	ARROZ INTEGRAL - Características Técnicas: Constituído de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas. Embalagem primária atóxica, transparente, apresentando marca, procedência, data de fabricação, lote, validade,	Pct 1Kg	10	6,35	63,50



	ingredientes e informações nutricionais. Embalagem: secundária plástica e resistente ou em caixas próprias para este fim, livre de sujidades. Prazo de validade: mínimo de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.				
10	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - Características Técnicas: Longo, grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos. Procedência nacional e de safra corrente. Deve possuir data de fabricação e validade. Embalagem: A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 5Kg. Prazo de Validade: Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	Pct 5Kg	450	19,34	8.703,00
11	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Embalagem de 170 gramas. Com data de fabricação discriminada na embalagem conforme legislação vigente. Prazo de Validade: Mínimo 12 meses.	Pct 170g	550	4,97	2.733,50
12	BANANA CATURRA - Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	5.700	4,99	28.443,00
13	BANHA DE PORCO - Sem conservantes. 100% natural, embalada em recipiente plástico, atóxico, conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade produto deverá obedecer aos padrões mínimos exigidos pela legislação sanitária vigente.	Kg	80	19,90	1.592,00
14	BATATA DOCE - Características: Graúda selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	Kg	150	4,90	735,00
15	BATATA INGLESA - Características Técnicas: batata de primeira qualidade, classe média, deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem sem sacos resistentes ou em caixas pesado e etiquetado.	Kg	600	4,08	2.448,00



16	BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO - Características técnicas: bebida láctea, líquido com sabor de morango; estabilizante, acidulante, conservante; sem amido de milho, baixo teor de açúcar e sódio. Embalagem: polietileno de 1 litro. Rotulagem: a rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais, prazo de validade: mínimo de 1 mês da data de fabrico: máximo de 05 dias.	Litro	300	5,80	1.740,00
17	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA ZERO AÇÚCAR - Embalagem: 170g Especificidades Alimentares: 0% de Gordura, Contém Fenilalanina, Sem Adição de Açúcar, Sem Colesterol, Sem Glúten, Sem Gorduras. Sabor: Morango	Pote 170g	60	4,95	297,00
18	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha integral, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pct 400g	300	8,77	2.631,00
19	BISCOITO DE LEITE - Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 350gr, tipo 3 em 1. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct 350g	480	7,49	3.595,20
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 345gr, tipo 3 em 1. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou	Pct 345g	350	6,97	2.439,50



	marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.				
21	BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE - Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pct 200g	45	8,88	399,60
22	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER - Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 350gr. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pct 350g	1.000	7,02	7.020,00
23	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE LEITE - Características Técnicas: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor leite. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de leite. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 300 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct 300g	300	6,81	2.043,00
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE MILHO OU COCO - Características Técnicas: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor milho ou coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, aroma de coco ou milho. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct 300g	450	6,81	3.064,50



25	BRÓCOLIS - Características: De primeira qualidade, colheita recente, fresco, em estágio de amadurecimento adequado para consumo. Coloração totalmente verde. Sem sujeiras, parasitas, larvas e defeitos que possam alterar Sua aparência. Isento de enfermidades e danos físicos oriundos do manuseio e transporte.	Und	200	8,50	1.700,00
26	CACAU EM PÓ 100 % - Características Técnicas: Produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, puro, não conter açúcar, nem outros ingredientes em sua formulação, Embalagem: pacotes 200 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	Pct 200g	400	27,45	10.980,00
27	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO - Ingredientes: Sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA e o (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional: Embalagem: 200 gramas, prazo de validade e data de fabricação: constando data de fabricação validade nos pacotes individuais.	Pote 200g	150	31,90	4.785,00
28	CAFÉ TORRADO E MOÍDO – TIPO TRADICIONAL - Café torrado e moído, de primeira qualidade, tipo Tradicional, constituído de grãos crus beneficiados, com ponto de torra médio e moagem homogênea, isento de impurezas, cascas e paus. O produto deve apresentar características sensoriais de aroma e sabor próprios, livres de fermentação ou ranço, atendendo a uma Pontuação de Qualidade Global (QG) mínima de 4,7 pontos na escala sensorial da ABIC. Requisito de Aceitabilidade Técnica: Para fins de validação da marca ofertada, a licitante deverá apresentar, juntamente com a proposta de preços ajustada ao lance final, a comprovação da qualidade exigida mediante a apresentação de cópia vigente do Certificado de Autorização ao Uso do Selo de Pureza e Qualidade da ABIC (compatível com a categoria ofertada) ou Laudo Técnico de Análise Sensorial emitido por laboratório credenciado, datado de no máximo 180 (cento e oitenta) dias, que ateste a pontuação mínima de 4,7. Embalagem primária de 500g, a vácuo, contendo dados de identificação, lote e validade, em conformidade com a RDC ANVISA vigente.	Pct 500g	280	35,50	9.940,00
29	CALDO DE GALINHA - Ingredientes: composto de sal, amido, glutamato, monossódico açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne da galinha. Validade mínima: 10 meses a contar da entrega, em tablete. Embalagem: acondicionado em caixa de papel cartão, contendo 06 unidades; 57 gr e suas condições deverão estar de acordo a resolução RDC 276/05 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Caixa	80	5,90	472,00



30	CANELA EM PÓ - Ingredientes: Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de 25 gramas, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data da Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.	Pct 25g	200	4,11	822,00
31	CANELA EM RAMA - Características Técnicas: Produto natural selecionado. Embalagem de 13 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	Pct 13g	130	4,49	583,70
32	CANJICA DE MILHO AMARELA - Características Técnicas: Milho em grão, 100% natural, sem conservantes. Ingredientes: Canjica em grão amarelo. Embalagem: Pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 400 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct 400g	400	3,40	1.360,00
33	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA - Características Técnicas: Congelada, com no máximo 4% de gordura, com cor e odor característicos, sem sinais de descongelamento ou água nas embalagens. Embalagem: embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	Kg	2.500	39,47	98.675,00
34	CARNE BOVINA PURA (PATINHO) - Características Técnicas: Sem osso, picada me cubos. Os cortes e o preparo devem ser feitos com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. Embalagem: Embalagem de 1 kg, sendo polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	Kg	3.000	41,90	125.700,00
35	CARNE BOVINA PURA (PATINHO) - Características Técnicas: Carne de primeira qualidade, tipo patinho – peça inteira, congelada, embalada em porções com média de 1 a 2 Kg, com	Kg	1.800	41,90	75.420,00



	embalagem atóxica resistente, com prazos de fabricação e validade. Aspecto próprio, cor própria, cheiro e sabor próprio. Deverá ser enviada a ficha técnica do produto, contendo também o registro do produto no Ministério da Saúde (S.I.M, CISPOA ou SIF). Entregas na sede da Secretaria Municipal de Educação, conforme solicitação do Setor de Alimentação Escolar.				
36	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE - Em peças, resfriada, de coloração vermelho-clara, textura firme, consistência macia, e sem presença de ossos, nervos ou excesso de gordura aparente. Produto com peso líquido variável, embalado a vácuo ou filme plástico adequado para conservação. Prazo de validade mínima de 10 dias a partir da entrega e fabricação máxima de 72 horas antes da entrega. Armazenamento entre 0°C e 4°C. Produto em conformidade com normas da Anvisa, MAPA	Kg	400	43,90	17.560,00
37	CARNE SUÍNA PERNIL - Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feitos com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.	Kg	1.600	17,25	27.600,00
38	CEBOLA EM CABEÇA - Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	1.350	3,99	5.386,50
39	CHÁ - Características Técnicas: caixinha de 16 gramas com 10 saquinhos. Sabores: camomila, cidreira, erva-doce, hortelã e maçã.	Cx	250	4,50	1.125,00
40	CHOCOLATE EM PÓ - Características Técnicas: chocolate em pó, solúvel enriquecido com vitaminas. Embalagem: com 1 quilo com identificação do produto marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O Produto deverá ter registo no Ministério da Saúde.	Pct 1Kg	80	42,00	3.360,00
41	CHOCOLATE GRANULADO - Características Técnicas: Chocolate granulado sabor chocolate,	Pct 1Kg	80	28,00	2.240,00



	composto básico de açúcar e cacau. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Validade: no mínimo 6(seis) meses a partir da data de fabricação. Embalagem: a embalagem primária plástica hermeticamente fechada e tóxica, contendo 1 quilo.				
42	COCO RALADO EM FLOCOS SEM AÇÚCAR 100GR - Produto elaborado a partir de coco maduro, obtido da secagem e/ ou desidratação e laminação, considerados seguros para a produção do alimento branco, puro, sem qualquer adição. Deve ser isento de impurezas não conter açúcar. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Validade: no mínimo 10 (dez) meses a partir da data da entrega. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser papeis laminados, resistentes, termossoldado, com capacidade 100 gramas (cem gramas do produto). A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada.	Pct 100g	100	5,50	550,00
43	COLORAU - Características Técnicas: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Embalagem: plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Pct 500g	250	8,88	2.220,00
44	COUVE FLOR - Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	Und	50	7,90	395,00
45	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO (sem presença de dorso) - Características Técnicas: Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Embalagem: na embalagem deve constar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária.	Kg	3.100	10,97	34.007,00
46	CRAVO DA ÍNDIA - Embalagem de polietileno transparente contendo 12 gramas de produto, deve constar data e fabricação e validade, não	Pct 12g	50	5,50	275,00



	deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.				
47	CREME DE LEITE - Ingredientes: Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragenina, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina. Temperatura de estocagem: Temperatura ambiente. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 200gr. Prazo de Validade mínimo: 4 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Caix a 200g	500	3,60	1.800,00
48	DOCE DE FRUTAS - Doce de frutas- de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sabores que serão aceitos: Morango, goiaba, uva e abóbora. Ingredientes: fruta e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400 gr. Prazo de validade: 6 meses, mínimo as seguintes informações: Nome e/ ou marca, identificação do fabricante. Ingredientes, data de validade, peso, lote e informação nutricionais.	Pote 400g	50	14,90	745,00
49	DOCE DE LEITE - Ingredientes: Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio. Temperatura de estocagem: Temperatura ambiente. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade mínimo: 4 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pote 400g	150	16,50	2.475,00
50	ERVA DOCE (SEMENTE) - Erva doce semente, embalagem de 18g. Embalagem plástica lacrada, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 1 ano.	Pct 18g	150	3,59	538,50
51	ERVILHA CONGELADA - Ervilha congelada, embalagem de 300g embalado à vácuo. Embalagem: Deve estar intacta, não rasgada, estufada ou danificada. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo de 30 dias	Pct 300g	260	10,62	2.761,20
52	EXTRATO DE TOMATE - Produto simples concentrado, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, se pele e sementes, isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso, poderá conter os ingredientes tomate, açúcar e sal, deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais.	Pct 350g	200	5,90	1.180,00



	Aparência: massa espessa, cor vermelha, Odor: próprio do tomate. Sabor: característico, sólidos solúveis naturais de tomate mínimo de 6% de acordo com RDC Nº 272/2005, Anvisa/MS. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Validade: no mínimo 10(dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: embalagem primária tipo sache, lata ou tetra pack de 350 gramas. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, adequada ao empilhamento recomendado resistente a danos durante o transporte armazenamento, garantido a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Considerar-se-á imprópria para consumo, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e /ou deterioração.				
53	FARINHA DE MILHO MÉDIA - Características Técnicas: Farinha de milho; de 1ª qualidade, média, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Paco te 1Kg	900	4,92	4.428,00
54	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - Pacote 5 Kg de polietileno ou de papel. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos. Não podendo ser úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprio do produto. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	Pct 5Kg	400	18,99	7.596,00
55	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA - Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 Kg conforme solicitação da Secretaria de Educação. Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses. Data da Fabricação: Máximo de 20 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Paco te 1Kg	10	6,50	65,00



56	FEIJÃO PRETO - Feijão da classe Preto. Tipo 1. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. A embalagem deve ser bem fechada, ser resistente, ser livre de perfurações e sujidades. Não deve apresentar insetos, carunchos e odores não característicos. Que não haja presença de sujidades e materiais terrosos ou pedregulhos, nem misturas de distintas classes de feijão na mesma embalagem. A embalagem deve SER BEM FECHADA E RESISTENTE, ser livre de perfurações e sujidades. A embalagem deve ainda ser atóxica e transparente, não sendo permitido o uso de saco ou sacolas de material reciclado. O produto deve ser acondicionado em embalagens individuais de um quilo, e embalagem secundária em fardos de trinta quilos. A embalagem deve estar bem fechada e ser resistente. A embalagem individual deverá conter externamente todos os dados dos produtos como: nome do fornecedor; data de fabricação; validade e local de origem.	Paco te 1Kg	1.200	4,85	5.820,00
57	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - Ingredientes: saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana. Embalagem: 125 gramas. Prazo de validade: 2 anos a partir da data de fabricação.	Und 125g	250	9,80	2.450,00
58	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carb onato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	Pote 100g	400	5,08	2.032,00
59	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Características Técnicas: congelado, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Pacote de 1Kg.	Kg	1.200	18,49	22.188,00
60	GELEIA 0 ADIÇÃO DE AÇÚCAR - Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. Embalagem: contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas.	Pote 230g	4	21,00	84,00



61	GOMA DE TAPIOCA - Embalagem plástica contendo 1 Kg. Massa Pronta para Tapioca obtida através de um processo de hidratação. A massa pronta para o preparo sem a necessidade de peneiramento. Sem glúten, derivados da soja e derivados do leite.	Pct 1Kg	100	10,90	1.090,00
62	IOGURTE - Embalagem: 850ml. Especificidades Alimentares: iogurte líquido. Prazo de validade de no mínimo 30 dias, a contar da data de entrega. Sabor: Morango	Emb 850 ml	150	11,90	1.785,00
63	IOGURTE 0% LACTOSE – SABOR MORANGO - Características Técnicas: iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango 0% lactose. Ingredientes: Leite pasteurizado, açúcar, preparado de morango (açúcar cristal, polpa de morango, espessante carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido láctico, corante artificial vermelho bordeaux e conservante sorbato de potássio), estabilizante pectina, amido modificado e), amido de milho, estabilizante / espessante (gelatina, amido e goma guar), enzima lactase, aroma idêntico ao natural de morango, corante carmim de cochonilha e fermento láctico. Embalagem: Embalagem contendo 850ML. A embalagem deve estar intacta, sem apresentar perfurações ou vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Data de Fabricação: Máximo de 10 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	Und	260	15,00	3.900,00
64	LEITE CONDENSADO - Características técnicas: embalagem 395 gramas em caixa cartonada ou em lata, de 1ª qualidade, validade até 12 meses. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Und	300	6,80	2.040,00
65	LEITE EM PÓ DESNATADO - Características Técnicas: Embalagem aluminizada de 400g, de preparo instantâneo com baixo teor de gordura, validade até 4 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção	Pct 400g	40	18,99	759,60
66	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas e sais minerais (VIT A, D, C B1, B2, B6, B12, H, PP). Ácido fólico e minerais: Ferro, iodo e zinco. Não deve conter glúten. Rendimento médio deve ser de	Pct 1kg	100	44,90	4.490,00



	26g (2 colheres de sopa) para 200 ml de água. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradas/ industrializadores de alimentois. Prazo de validade: 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Prazo de validade: 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem: embalagem primária de plástico metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e horizontal de 1 quilo. Embalagem secundária de caixas de papelão de até 10 quilo.				
67	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE - Características Técnicas: Leite em pó, origem de vaca, teor gordura integral, solubilidade instantâneo, tipo restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, emulsificante lecitina de soja, não contém glúten. Embalagem: Lata de 380 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.	Lata 380g	150	29,99	4.498,50
68	LEITE INTEGRAL - Características Técnicas: Embalagem 1 l: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Litro	8.750	5,01	43.837,50
69	LENTILHA - Características Técnicas: Lentilha tipo 1; nova; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 400gr. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	Pct 400g	600	8,79	5.274,00
70	LIMÃO GALEGO - Características Técnicas: tipo galego, tamanho, cor e conformação uniforme,	Kg	180	9,99	1.798,20



	bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, não murcho, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.				
71	LINGUIÇA CARNE SUÍNA - Linguiça de carne suína (pernil), entregue congelada, de primeira qualidade, em gomos uniformes e padroados, sem pimenta. Embalagem: deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes de 1 quilo, conforme pedido, devidamente selada, com especificação de peso, validade a vencer de mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega.	Kg	50	25,90	1.295,00
72	LOURO EM FOLHA - Características Técnicas: Louro em folha, embalagem contendo aproximadamente 5 g.	Pct 5g	110	4,64	510,40
73	MAÇÃ FUJI - Características Técnicas: tipo Fuji, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Kg	3.500	11,65	40.775,00
74	MAÇÃ GALA - Características Técnicas: tipo gala, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.	Kg	1.300	13,48	17.524,00
75	MACARRÃO (TIPO PARAFUSO, PENNE OU GRAVATA) - Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pct 500g	1.800	3,99	7.182,00
76	MACARRÃO ALFABETO - Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de letras do alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em	Pct 500g	250	5,58	1.395,00



	pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.				
77	MACARRÃO CABELO DE ANJO - Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pct 500g	510	8,24	4.202,40
78	MACARRÃO PARAFUSO INTEGRAL - Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.	Pct 500g	20	6,59	131,80
79	MAMÃO FORMOSA - Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, ter entre 1,5 a 2,5 Kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado	Kg	800	8,45	6.760,00
80	MANDIOCA DESCASCADA - Características Técnicas: Aipim/mandioca descascada: tipo mandioca, espécie comum, branca, livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes. Embalagem: Em pacotes de 1 quilo, em plástico descartáveis transparentes e contendo etiqueta com: Nome do produtor, data de descascamento e validade.	Kg	100	6,50	650,00
81	MANGA - Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por	Kg	2.600	6,39	16.614,00



	lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.				
82	MANJERICÃO DESIDRATADO - Características Técnicas: Manjericão desidratado, embalagem com aproximadamente 7 gramas.	Pct 7g	90	3,89	350,10
83	MANTEIGA - Características técnicas: Manteiga sem sal, produzida a partir de creme de leite pasteurizado, com teor mínimo de gordura de 80%, textura homogênea e fácil de espalhar, coloração amarelo clara, sabor e aroma característicos de manteiga fresca, sem notas estranhas. Embalagem de 200g, com validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega e fabricação máxima de 30 dias antes da entrega. Armazenamento entre 1°C e 8°C. Produto em conformidade com normas da Anvisa, MAPA.	Und 200g	100	13,59	1.359,00
84	MARGARINA - Características técnicas: Margarina com sal pote até 500 gr. Livre de gorduras trans, oriunda de óleo vegetal comestível contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Composição centesimal aproximada deverá ser: lipídios 65 a 80% 45,0 MCG de vitamina A. Embalagem: primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deve ter registro no SIF.	Pote 500g	100	7,90	790,00
85	MELÃO ESPANHOL - Características Técnicas: De primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	1.400	8,15	11.410,00
86	MILHO EM CONSERVA - Milho verde, embalagem em sachê de 170g, DRENADO. Embalagem: Deve estar intacta, não rasgada, estufada ou danificada. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data da Fabricação: Máximo de 30 dias	Pct 170g	400	3,19	1.276,00
87	MILHO PARA PIPOCA - Características Técnicas: milho em grão, 100% natural, sem conservantes. Ingredientes: Milho para pipoca em grão amarelo. Embalagem: Pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 400 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e	Pct 400g	450	3,99	1.795,50



	Iote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias				
88	MORANGA CABOTIÁ - Madura de 1ª qualidades em defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitas.	Kg	30	3,80	114,00
89	NATA - Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300 g cada unidade. Data de validade: mínima 15 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, qualidades do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.	Pote 300g	100	11,50	1.150,00
90	ÓLEO DE SOJA - Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.	Frasco 900 ml	1.400	7,95	11.130,00
91	ORÉGANO DESIDRATADO - Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Ingredientes: Orégano desidratado. Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 100gr. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	Pct 100g	150	10,90	1.635,00
92	OVOS VERMELHO - DE GALINHA - Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias Data da Fabricação: Máximo de 5 dias A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou	Dúzia	1.100	9,90	10.890,00



	marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.				
93	PIMENTA PRETA EM PÓ - Pimenta do reino pura em pó, embalagem de 25g. Embalagem plástica lacrada, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Validade mínima de 1 ano.	Pct 25g	50	4,90	245,00
94	POLVILHO AZEDO - Embalagem: pacote com 500 gramas. Características Técnicas: polvilho azedo, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.	Pct 500g	650	6,97	4.530,50
95	POLVILHO DOCE - Embalagem: pacote com 500 gramas. Características Técnicas: polvilho doce, tipo 1, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.	Pct 500g	170	6,50	1.105,00
96	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA - Embalagem: cartela de 200 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: Registro no MAPA nº 0107/2183: pernil suíno, água (24,18%), sal, proteína de soja (2%), aroma natural fermentado, açúcar, espessante: carragenina (INS 407), estabilizante: tripólio fosfato de sódio (INS 451i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250), aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e pálpica. Registro no MAPA nº 0046/450: Pernil suíno, água, sal, aroma natural de fermentado, proteína de soja, açúcar, espessante: carragenina (INS 407), estabilizante: tripólio fosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aromas idênticos aos naturais de cravo, louro e pimenta malagueta.	Cartela 200g	950	7,31	6.944,50
97	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - Embalagem: cartela de 150 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicins (INS 235).	Cartela 150g	900	9,80	8.820,00
98	QUEIJO RALADO - Queijo ralado tipo parmesão, validade de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 50 gr.	Pct 50g	200	4,50	900,00
99	QUEIJO ZERO LACTOSE - Características Técnicas: de primeira qualidade, unidade de 150 gramas, embalados em plástico transparente, atóxico, hermeticamente fechado, não violado.	Cartela 150g	140	10,99	1.538,60



	Rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega do produto.				
100	REFRIGERANTE - Composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar sendo permitindo 0,02G a 0,2 G de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em garrafas "PET" com tampa de rosca contendo 2 litros de cada 36% de carboidrato numa porção de 350 ml. Fardo com 6 unidades de 2 litros cada. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	Fard o	100	51,00	5.100,00
101	REPOLHO - Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.	Und	50	3,90	195,00
102	SAGU - Sagu/fécula de mandioca, formato pérola, embalado em pacotes plásticos resistentes de 500 gramas. Estar isento de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. No seu rótulo deve conter informação nutricional, prazo de validade visível e lote validade não inferior a 1 ano da data de entrega.	Pct 500g	50	6,90	345,00
103	SAL REFINADO - Ingredientes: Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. Data da Fabricação: Máximo de 60 dias. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.	Paco te 1Kg	450	1,86	837,00
104	SALSICHA - Características Técnicas: Resfriada, embalagem 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do Registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Deverá ser transportada em carro resfriado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Data de validade de no mínimo 2 (dois) meses a contar da data de entrega da mercadoria.	Pct 500g	150	11,90	1.785,00
105	SUCO INTEGRAL DE UVA - Suco de uva tinto integral, isento de aditivos químicos, com registro no ministério da agricultura, embalagem de 1 litro, rótulo de identificação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Bebida pronta para o consumo sem necessidade de conservar sob refrigeração. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida.	Litro	150	13,50	2.025,00
106	TEMPERO VERDE - Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou	Maç o	50	3,50	175,00



	queimaduras. Sendo composto por cebolinha e salsa. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.				
107	TOMATE - Características técnicas; de primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	Kg	300	7,90	2.370,00
108	VINAGRE DE VINHO TINTO - Características Técnicas: Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 750ml. Embalagem secundária em caixas de papelão. Produto natural, fermentado acético de vinho metabissulfito de potássio, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	Und	390	6,15	2.398,50
VALOR TOTAL ESTIMADO DE REFERÊNCIA					R\$822.062,60

Nonoai/RS, 19 de dezembro de 2025.

PEDRO VANDERLEI PORTELA DOS SANTOS - Diretor
 Departamento de Compras e Licitações
 Secretaria Municipal da Fazenda
 Município de Nonoai/RS

