EDITAL DE PROCESSO LICITATÓRIO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2026

PROCESSO Nº 090/2026

PREÂMBULO

A Prefeitura Municipal de Miradouro, com sede na Praça Santa Rita nº 192 – Centro – Miradouro - MG, inscrita no CNPJ sob o no 17.947.623/0001-79, por meio da Portaria 020/2025 de 02/09/2025, torna público que, na data, horário e local abaixo indicados, fará realizar licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, tornando público a abertura do Processo nº 090/2026, na modalidade Pregão Eletrônico nº 036/2026, tipo **MENOR PREÇO**, regido pela Lei Federal nº 14.133/21 e das Leis Complementares nº 123/2006 e 147/2014, Decreto Municipal nº 0968/2023 e demais normas legais aplicáveis, bem como as condições estabelecidas neste Edital, sendo parte integrante os anexos deste, como se transcritos estivessem.

a) O Edital prevê o procedimento a ser observado pelo licitante em caso de dúvida de caráter técnico ou legal na interpretação de seus termos. A apresentação da proposta presume pleno conhecimento, entendimento e aceitação de todas as condições por parte da licitante e nos termos da lei, implica na sua aceitação automática, integral e irretratável, motivo por que, após este ato, a Administração não tomará conhecimento de qualquer reclamação da proponente, fundada em erro, omissão, obscuridade ou ilegalidade do Edital.

b) Área Solicitante:

Secretaria Municipal de Administração.

DATA E HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO ÁS 09:00 HORAS DO DIA 02/12/2026

FIM DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 08:59 HORAS

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal de Bolsa Nacional de Compras – BNC https://bnc.org.br

MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO

JULGAMENTO: MENOR PREÇO

APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO: Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de preço, até a data e horário estabelecidos para início da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

1 - DO OBJETO

1.1 - **Registro de Preço para eventual contratação de empresa para Aquisição de Materiais de Tipo Gêneros Alimentícios, Descartáveis e Utensílios para atendimento as demandas municipais**. O critério de julgamento adotado tipo MENOR PREÇO, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos.

1.2 Os anexos fazem parte deste edital, como se transcritos estivessem.

2 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste edital e seus anexos, sendo vedada a participação dos interessados que se encontrarem sob falência decretada, regime de consórcio, concordatárias, empresas estrangeiras que não estejam regularmente estabelecidas no País, aqueles que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Administração Pública que promove o certame.

2.2 - Empresas que se encontrem em recuperação judicial poderão participar do certame desde que apresentem certidão emitida pela instância judicial que certifique que a interessada está apta economica e financeiramente a participar do procedimento licitatório, ou certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da empresa.

NOTA EXPLICATIVA: Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em "consórcio" no Pregão em tela.

2.2.1 - A PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOURO não se responsabilizará por documentos endereçados via postal ou por outra forma, entregues em local diverso da Prefeitura Municipal de Miradouro, e que, por isso, não cheguem na data e horário previstos no preâmbulo deste instrumento convocatório.

2.2 - Aviso de abertura deste instrumento convocatório permanecerá afixada no quadro de avisos localizado na SEDE DA PREFEITURA e poderá ser obtido junto ao Departamento de Licitação, na Praça Santa Rita, nº 192 , Centro, Miradouro – MG, no horário de 08:00 às 11:00 e de 12:30 às 15:30 horas, ao custo gratuito. Além, será disponibilizado todas as informações no site da Prefeitura Municipal de Miradouro < https://miradouro.mg.gov.br/container/editais/licitacao/> e < https://bnc.org.br >.

2.4 - As empresas que adquirirem o edital, se obrigam a acompanhar o andamento do certame no https://miradouro.mg.gov.br/container/editais/licitacao/, com vista a possíveis alterações e avisos.

3 - DA REPRESENTAÇÃO, CREDENCIAMENTO E ENQUADRAMENTO "ME" OU "EPP"

3.1 - O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa Nacional de Compras, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.2 - CADASTRAMENTO:

a) O cadastramento do licitante na Plataforma BNC deverá ser requerido, acompanhado do

instrumento particular de mandato outorgando ao operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras ("Termo de Adesão" - ANEXO V);
O Termo de Adesão é de uso exclusivo da plataforma BNC, para fins de cadastramento.
b) Especificações do objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço. E, conforme o caso, de itens específicos mediante solicitação do Pregoeiro no ícone ARQ. "A empresa participante do certame não deve ser identificada".
c) O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante participante do certame,que pagará à Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao planodefinido pela bolsa nacional de compras e contrato pelo licitante, a titulo de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa Nacional de Compras, anexo VI.
3.3 - A microempresa ou empresa de pequeno porte, a deverá, quando do cadastramento da proposta inicial a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema, conforme o seu regime de tributação, para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006 e alterações

4 – DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME E CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS

4.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio de no **mínimo 01 (um) integrante da** equipe de apoio.

4.2 - As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através de instrumento de mandato, operador devidamente credenciado, para representá-la junto ao portal da Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances e praticar os demais atos e operações no site: https://bnc.org.br
4.3 - A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado,em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
4.4 - O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.
4.5 - A chave de identificação e a senha do operador poderá ser utilizada em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.
4.6 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
4.7 - O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica à responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

PARTICIPAÇÃO:
4.8 - A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta , exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.9 - Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

4.10 - O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.11 - Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

4.12 – Participação considerando os termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações.

4.13 - Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.13.1 - Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.13.2 - Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.13.3 - Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.13.4 - Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14º da Lei nº 14.133, de 1993;

4.13.5 - Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.13.6 - Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.13.7 - Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (42) 3026.4550, ou através da Bolsa Nacional de Compras, pelo link https://drive.google.com/file/d/1947VeSMtPW6RQrFC40lel4w58udLCiJb/view?usp=sharing ou pelo e-mail contato@bnc.org.com.br

5 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital **(preferencialmente assinado de forma eletrônica ou autenticada de forma digital),** proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para o fim do recebimento das propostas, 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, de 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, diante 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**

osdocumentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

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

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.

6 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1 - O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
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.
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 será inferior a 60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
6.6 - O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BNC, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.
6.7 - Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
6.8 - O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dosprejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execuçãodo contrato.

7 - DA 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.
7.3. Do Tratamento Diferenciado e da Hierarquia de Preferências
7.3.1. Encerrada a etapa de lances, o julgamento das propostas observará a seguinte ordem de preferência para fins de desempate e convocação.
7.3.2. Do Direito de Preferência Exclusivo para Empresas Locais
a) Para os fins deste Edital, considera-se Empresa Local a microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) com sede no território do Município de Miradouro, comprovada pelo CNPJ na data de abertura da licitação.
b) Como primeiro critério de desempate, será concedido direito de preferência às Empresas Locais.

Considera-se empate (empate ficto) a situação em que a proposta de uma Empresa Local seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, desde que esta não tenha sido ofertada por outra Empresa Local.
c) Ocorrendo o empate ficto, a Empresa Local mais bem classificada dentro da margem de 5% será convocada para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta de preço inferior à do licitante vencedor.
d) Se a Empresa Local convocada não atender à convocação ou sua nova oferta permanecer superior ao melhor preço, serão convocadas as Empresas Locais remanescentes na situação de empate, na ordem de classificação, para exercer o mesmo direito.
e) Havendo equivalência de valores entre Empresas Locais na situação de empate, o sistema realizará sorteio para definir a ordem de convocação.
7.3.3. Do Desempate Ficto para as Demais ME/EPPs (Lei Complementar Federal nº 123/2006)
a) Caso a empresa vencedora, após a aplicação da preferência local, não seja uma ME ou EPP, ou caso não haja empresas locais na disputa, aplicar-se-á o direito de preferência geral para as demais microempresas e empresas de pequeno porte (não locais).
b) Considera-se empate as propostas de ME/EPPs que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de maior desconto.
c) A ME ou EPP (não local) mais bem classificada na margem de empate será convocada para, se desejar, apresentar proposta inferior à de menor preço, seguindo-se o mesmo procedimento descrito no item 7.3.2, alíneas "c" e "d".
7.3.4. Dos Critérios de Desempate Gerais (Art. 60 da Lei nº 14.133/2021)
a) Persistindo o empate após a aplicação de todas as preferências anteriores, serão utilizados os seguintes critérios, na ordem: I - Disputa final entre os empatados; II - Avaliação do desempenho contratual prévio; III - Ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho; IV - Programa de integridade.
7.4. Da Habilitação e Regularidade Fiscal (Benefício Geral para ME/EPP)
7.4.1. Todas as microempresas e empresas de pequeno porte (locais ou não) deverão apresentar a documentação de habilitação, mesmo que exista restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.
7.4.2. Caso a empresa declarada vencedora seja uma ME ou EPP com restrição fiscal/trabalhista, ser-lhe-á assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, para a regularização.
7.5. Da Declaração e Comprovação
7.5.1. Para fazer jus aos benefícios, o licitante deverá declarar, em campo próprio no sistema, que cumpre os requisitos para a qualificação como ME ou EPP. A condição de Empresa Local será verificada pelo Órgão Gerenciador por meio da consulta ao CNPJ do licitante.
Esta versão agora está perfeitamente alinhada com a sua legislação municipal específica, mantendo a estrutura lógica e a segurança jurídica.
- Após a negociação do preço, a pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8 - DA 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 máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
8.2 - Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final inferior ao preço/percentual mínimo orçado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
8.3 - Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha

estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
8.4 - 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;
8.5 - 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 prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata;
8.6 – O pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
8.7 - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.
8.8 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material 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 pela Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação do proposta.
8.9 - Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente as especificações técnicas do produto para que se faça diligência, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação.
8.10 - Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação da análise, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
8.11 - Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
8.12 - Se as especificações técnicas/laudos apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a comissão analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) especificações técnicas/laudos e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
8.13 - Caso a proposta classificada em primeiro lugar tenha se beneficiado da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro solicitará ao licitante que envie imediatamente, por meio eletrônico, com posterior encaminhamento por via postal, o documento comprobatório da caracterização do produto manufaturado nacional.
8.14 - O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
8.15 - Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.
8.16 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
8.17 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
8.18 - 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.
8.19 - 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.

8.20 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
8.21 - Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte (se houver), 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, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
8.22 - Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 – DA HABILITAÇÃO

a) 1 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

b) – **Certidão Negativa de licitante inidôneo** - (https://portal.tcu.gov.br/carta-de-servicos/certidoes/certidao-negativa-de-licitante-inidoneo);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido

d) **pelo Conselho Nacional de Justiça** (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

e) A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, queprevê, 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.

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

g) Não ocorrendo inabilitação, a documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar será verificada.

h) Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados

DA HABILITAÇÃO

Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados:

Relativos à Habilitação Jurídica:

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

Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº. 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

b) 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;

c1) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) 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 microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8° da Instrução Normativa n° 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC, para fins de comprovação de efetivar o beneficio da Lei 123/2006.

f) 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;

g) No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, § 4º do Decreto nº. 7.775, de 2012;

h) No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº. 971, de 2009 (arts. 17 a19 e 165);

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

Relativos à Qualificação Técnica:

a) Atestado de capacidade técnica emitido por órgãos públicos ou privados de ter o licitante realizado/prestado o fornecimento/serviços estabelecidos no objeto do edital convocatório. (Para todos os itens)

Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista

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

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

d) 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 eda Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa.

Caso o licitante seja microempresa ou empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menosde **90 (noventa) dias** contados da data da sua apresentação;

Documentos Complementares:

a) DECLARAÇÃO UNIFICADA, conforme o modelo do Anexo III.

A comprovação dos requisitos de habilitação será exigida do licitante de acordo com o vulto e a complexidade de cada item.

Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

No caso de inabilitação, o(a) Pregoeira(o) retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordemde classificação.

Para fins de habilitação, o(a) Pregoeira(o) poderá obter certidões de órgãos ou entidades emissoras de certidões por sítios oficiais.

Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o(a) Pregoeira(o) suspenderá a sessão, informando a nova data e horário para a continuidade da mesma.

No julgamento da habilitação, o(a) Pregoeira(o) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.

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

Caso o licitante seja microempresa ou empresa de pequeno porte, ou cooperativaenquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, havendo alguma restrição na comprovação desua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.

A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 156 da Lei n° 14.133, de 2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

Ao preço do licitante declarado vencedor poderão ser registrados tantos fornecedores quantos necessários para que, em função das propostas apresentadas, seja atingida a quantidade total estimada para o item ou lote, observado o disposto no Decreto nº 11.462, de 2023.

Da sessão pública do Pregão será lavrada Ata, que mencionará todas os licitantes presentes, os lances finais oferecidos, bem como as demais ocorrências que interessarem ao julgamento.

9.2 - A empresa deverá observar os critérios estabelecidos no Termo de Referência para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços.

10 – DA PROPOSTA INICIAL

10.1 - A proposta do licitante deverá:
10.2 - Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
10.3 - Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento
10.4 - A proposta será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
10.5 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta, vinculam a Contratada.
10.6 - O LANCE deverá conter até 2 casas decimais.
10.7 - 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.
10.8 - 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.

11 – DOS RECURSOS

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, **será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão (ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2 - Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.3 - Esse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.4 - A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

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

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.

11.8 - Qualquer recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

11.9 - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.10 – Caberá a cada autoridade a decisão demandada de acordo com os recursos interpostos.

12 – DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 - A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 - 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.

12.1.2 - 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.

12.2 -Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramentoda etapa de lances.

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

12.4 - A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
13.2 - Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1 - As despesas relativas às aquisições decorrentes desta licitação serão suportadas pela seguinte dotação:
14.1.1 -A dotação orçamentária para a contratação feita por este Registro de Preços será efetuada à medida que forem solicitadas ao Gestor do Registro de Preços, conforme dispõe o Decreto Federal 11.462/2023;
14.2 - Servirão de cobertura às contratações oriundas da Ata de Registro de Preços para os exercícios de 2026/2027, os recursos orçamentários da unidade orçamentária requisitante. Havendo necessidade, por determinação da Administração, poderão ser utilizados recursos orçamentários de qualquer Secretaria Municipal;
14.3 - Os recursos orçamentários provenientes de outros Municípios, do Estado, Distrito Federal, União e/ou entidades públicas ou privadas nacionais e estrangeiras, de outro país, ou ainda de organismos internacionais, repassados ao Município Luisburgo a título de convênio, ajustes, doações, empréstimos e outros instrumentos equivalentes, recepcionados por dotações orçamentárias deste Município, podem servir de cobertura às despesas com contratações decorrentes do Registro de Preços.

15 – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1 – Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

16 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 - Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de até **03 (três) dias úteis,** contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2 - A convocação para assinatura da ata ou contrato, será realizado no prazo improrrogável de dois dias e será realizada por e-mail ou via telefone por servidor público, podendo ser assinatura física ou digital.

16.3 - Em caso de assinatura digital, enviar a Ata SRP assinada para premir2013@yahoo.com.br

16.4 - Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do (s) item (ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.5 - Na Ata de Registro de Preços deverá constar:

- número de ordem em série anual;
- número do pregão e do processo licitatório respectivo;
- órgãos e/ou unidades integrantes do registro;
- qualificação do detentor do registro e de seu representante legal;
- descontos propostos pelo adjudicatário;
- prazos e condições de entrega pactuado;
- condições de pagamento;
- forma de revisão dos preços registrados;
- penalidades.

17 – DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17. 1 - Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2 - O adjudicatário terá o prazo de **03 (três) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.3 - O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos; a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021.

17.4 - O prazo de vigência da ata é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada.

17.5 - Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

17.6 - Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

18 – DAS OBRIGAÇÕES

18.1 As obrigações e condições são as estabelecidas no Termo de Referência.

18.2 O fornecimento dos materiais deverá ocorrer de acordo com cronograma da Secretaria Requisitante. E deverão ser entregues de acordo com as informações do Termo de Referência.

19 – DO PAGAMENTO

19.1 - Será pago a adjudicatária os valores devidos pelo fornecimento a prazo, em **até 30 (trinta)**

dias, a partir da apresentação da Nota Fiscal pela contratada e da comprovação e atestação pelo servidor encarregado da gestão do recebimento, sendo efetuada a retenção de tributos e contribuições sobre o pagamento a ser realizado, conforme determina a lei.

19.2- O pagamento será via Ordem Bancária, creditado na instituição bancária eleita pela adjudicatária, que deverá indicar na Nota Fiscal o banco, número da conta e agência com a qual opera. O município de Miradouro não efetuará pagamento por meio de títulos de cobrança bancária.

19.3- Qualquer erro ou omissão ocorridos na documentação fiscal será motivo de correção por parte da adjudicatária e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

19.4- A cada pagamento efetuado pela **Prefeitura Municipal de Miradouro-MG**, a adjudicatária deverá comprovar sua regularidade fiscal com o Sistema de Seguridade Social – INSS e FGTS. Tal comprovação será objeto da confirmação "ON-LINE", sendo suspenso o pagamento caso esteja irregular no referido sistema. No caso de empresas estabelecidas no município de Miradouro, a adjudicatária deverá comprovar regularidade com o município, através da apresentação da CND Municipal.

20 – DA IMPUGNAÇÃO DO REGISTRO E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

20.1- **Até 3 (três) dias úteis antes da abertura do certame**, conform § único do art. 164, qualquer pessoa, inclusive licitante, poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do pregão.

20.2- Será designada nova data para a realização do certame quando:

I - for acolhida a impugnação contra o ato convocatório;

II- o Pregoeiro não responder dentro do prazo estabelecido no § 1º;

III- houver alteração no edital durante o curso do prazo estabelecido para o recebimento dos documentos e classificação, caso em que o prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

20.3-A designação de nova data exige divulgação pelo mesmo instrumento em que se deu aquela do texto original.

20.4-A não-impugnação do edital, na forma e tempo definidos, acarreta a decadência do direito de discutir na esfera administrativa as regras do certame.

20.5 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

20.6 - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar os preços registrados, observado o seguinte:

As impugnações serão interpostas, por escrito e devidamente fundamentadas, ao responsável pelo Gestor do Registro de Preços, o qual deverá julgá-la no prazo de 03 (três) dias, a contar da sua apresentação;

As impugnações se darão em razão de incompatibilidade dos preços registrados com o vigente no mercado.

20.7- Decorrido o prazo de validade da proposta, os preços poderão ser revistos mediante requerimento formal da licitante contratada, que deverá atender as seguintes disposições:

20.7.1.Protocolo do requerimento, dirigido ao Prefeito Municipal, acompanhado de todos os documentos que comprovem o aumento, com planilhas de custos, tabela, além de outros que possam complementar o pedido;

20.7.2 .Validade do preço reajustado a contar da data efetiva de protocolo do pedido, entendida assim como a data em que se protocolou o último documento comprobatório da alteração de preços.
20.8- A revisão do preço poderá ser efetivada por iniciativa da Administração Municipal ou do detentor do registro, uma vez comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro.
20.9- Em qualquer caso, a revisão aplicada não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época do registro.
20.10- Os preços registrados deverão ser revistos trimestralmente mediante a atualização da tabela e análise de mercado, sendo publicados em órgão oficial do município.
20.11- Caso haja a extinção da tabela referência ou ainda que a mesma não mais exista ou ainda ocorrência de fato superveniente e devidamente comprovado de que a utilização da tabela tornou-se impossível ou insuficiente para a avaliação dos preços registrados, poderá ser adotado o preço apurado por meio de média aritmética entre os preços pesquisados dentre, no mínimo, três empresas do ramo, ou, caso não exista tal número, dentre as existentes.
20.12- Para o cumprimento do sub-item 20.6, o Depto. de Compras negociará diretamente com o detentor do registro, objetivando obter melhor preço sobre o preço "média aritmética", utilizando como parâmetro o percentual de desconto de mercado sobre a média.

21 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1 - O licitante, detentor ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:
21.1.1 - dar causa à inexecução parcial do contrato ou da ata de registro de preço;
21.1.2 - dar causa à inexecução parcial do contrato ou da ata de registro de preço que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
21.1.3 - dar causa à inexecução total do contrato ou da ata de registro de preço;
21.1.4 - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
21.1.5 - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
21.1.6 - não celebrar o contrato ou ata de registro de preço ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
21.1.7 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
21.1.8 - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
21.1.9 - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato ou da ata de registro de preço;
21.1.10 - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
21.1.11 - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
21.1.12 - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º/08/2013.
21.2 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
21.3 - O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções no artigo 156 da Lei Federal nº 14133/2021, qual seja:
a) Advertência – inciso I, quando dar causa a inexecução parcial do contrato;

b) Multa de até 10% sobre o valor total do contrato ou ata, quando descumprido qualquer clausula do edital, da ata ou contrato, que não a entrega do objeto - inciso II;
c) Multa de até 0,5% (meio por cento) ao dia, do valor do contrato, caso haja atraso na assinatura do contrato, atraso na entrega dos produtos, ainda que seja parcial ao solicitado, limitado a 30% (trinta por cento).
d) Impedimento de licitar e contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos – inciso III, quando cometido as infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155;
e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 03 (três) anos, quando cometido as infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo.
21.3.1 - A sanção de que trata a alínea ‘b” e “c”, não poderá ser aplicada sem que seja garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.
21.3.2 - As sanções das alíneas “d” e “e” não poderá ser aplicada sem que seja aberto processo de responsabilização, garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.
21.3.3 - A aplicação das sanções deverá ser precedida de analise jurídica e somente pelo Prefeito Municipal, conforme § 6º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14133/2021.
21.3.4 - A sequência do rol previsto nas alíneas do subitem 1, não é obrigatório, podendo ser aplicada a sanção mais severa em conformidade com a falha cometida pelo CONTRATADO.
21.3.5 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
21.3.6 - Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da Detentora da Ata, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
21.3.7 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

22 – DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1- Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
22.2 - A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto n° 7.892/213.

23 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 - O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante do edital, independentemente de transcrição.
23.2- É facultado o Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
23.3- A presente licitação poderá ser revogada em face de razões de interesse público, derivadas de

fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, sendo anulada por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem qualquer tipo de indenização.

23.4- Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

23.5- Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e que venha a ser aceito pelo Pregoeiro.

23.6- As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade, qualidade e a segurança da contratação.

23.7- Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado para o portal eletrônico onde ocorrerá a sessão, até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para abertura da licitação, o Pregoeiro, na área de coordenação da **Prefeitura Municipal de Miradouro/Departamento de Licitação,** à Praça Santa Rita, nº 192, Centro, Miradouro-MG.

23.8– Eventuais informações poderão ser obtidas pelo telefone 32 3428-0357/0358 ou pelo email – premir2013@yahoo.com.br e https://bnc.org.br .

INTSA SALIENTAR: DÚVIDAS A RESPEITO DO PORTAL ELETRÔNICO/CADASTRAMENTO DE PROPOSTAS/DISPUTA E AFINS, DEVEM SER TIRADAS DIRETAMENTE COM A PLATAFORMA. DÚVIDAS E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO SOBRE O EDITAL, DEVEM SER ANEXADAS NO PORTAL ELETRÔNICO EM FORMA DE PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E NÃO SERÃO ACEITAS PELO EMAIL OU TELEFONE, TENDO EM CONSIDERAÇÃO A TRANSPARECIA E FORMALIDADE DO CERTAME.

23.9- Para as demais condições de contratação, observar-se-ão as disposições constantes dos Anexos deste Edital.

23.10- Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes de Decreto, Leis e portarias relacionadas com esta modalidade de licitação.

23.11- As decisões do Pregoeiro serão publicadas no *site* do Departamento de Licitações: https://miradouro.mg.gov.br/container/editais/licitacao/

23.12- O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o Foro da Comarca de Miradouro-MG, com exclusão de qualquer outro.

23.13-Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

23.14 - 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.

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

23.16 - No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho

fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficáciapara fins de habilitação e classificação.

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

23.18 - 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.

23.19 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostase a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.20 - 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.

23.21 - 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.

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

23.23 – O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico https://bnc.org.br, nos dias úteis, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

I – Estudo Técnico Preliminar;
II – Termo de Referência;
III – Declaração Unificada
IV - Modelo da Proposta de Preço.
V – Termo de Adesão BNC
VI – Custo pela Disponibilização do Sistema BNC
VII – Minuta da Ata de Registro de Preços
VIII – Minuta de Contrato

Miradouro-MG 18 de novembro de 2026.

_____

Gustavo Henrique de Souza Lima
Pregoeiro

ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Trata-se de Estudo Técnico Preliminar para a primeira etapa do planejamento da contratação visando auxiliar na elaboração do Termo de Referência ou do Projeto Básico.

2. INFORMAÇÕES DO PROCESSO

Unidade (s) Demandante (s):	Secretaria Municipal de Administração
Responsável pela Demanda:	Igor Souza de Aredes
Objeto:	**Registro de Preço para eventual contratação de empresa para Aquisição de Materiais de Tipo Gêneros Alimentícios, Descartáveis e Utensílios para atendimento as demandas municipais.**

3. DO RELATÓRIO
3.1. Da Legislação aplicável:
Lei n.º 14.133, de 2021 e legislação correlata.
Lei Complementar nº 123, de 2006;
Decreto Municipal nº 0968/2023
Decreto Municipal nº 1729/2024.

3.2. Das contratações anteriores:
O objeto foi adquirido anteriormente através do **Processo Licitatório nº 071/2025**, sem nenhuma observação pontual sobre a execução do contrato, servindo o quantitativo e o valor da contratação de subsídio para o presente estudo.

3.3 Da forma de contratação:
A contratação será realizada de forma **eletrônica**.
3.4. Do acesso ao orçamento estimado da contratação:
Na presente análise o orçamento e documentos que o instruem constam dos autos e deverão ser disponibilizados anexos ao TR ou PB, não sendo o caso de orçamento sigiloso.

3.5 JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA A RESTRIÇÃO DA LICITAÇÃO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE
Da Aplicação do Tratamento Diferenciado e Critérios de Julgamento: Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 14.133/2021 e da legislação municipal vigente, embora a presente licitação não seja exclusiva a Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) em razão de haver itens cujo valor estimado ultrapassa o limite legal de exclusividade — assegurando-se a ampla competitividade entre empresas de diferentes portes —, fica garantida a aplicação integral dos benefícios legais às ME/EPPs, observando-se, após a abertura da sessão eletrônica e desclassificação de propostas desconformes, a seguinte hierarquia de desempate ficto (margem de até 5% e prazo de 5 minutos para lance inferior): em primeiro lugar, o direito de preferência exclusivo às ME/EPPs locais sediadas no Município de Miradouro (comprovado pelo CNPJ); na sequência, às demais ME/EPPs não locais; e, persistindo o empate, os critérios gerais do art. 60 da Lei nº 14.133/2021 (disputa final, desempenho contratual prévio, ações de equidade entre homens e mulheres e programa de integridade), assegurando-se ainda a todas as ME/EPPs declaradas no sistema o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização de eventual restrição fiscal ou trabalhista antes da fase final de negociação, aceitação e julgamento das propostas.

3.6. Da participação ou vedação de empresas em consórcio:
NÃO será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas razões abaixo:
Para o presente objeto não é necessária a previsão de participação de empresas de forma consorciada, considerando que o objeto não é complexo e pode ser desenvolvido por uma só empresa, sendo assim, o instituto, não representa para o caso estudado, maior garantia a execução contratual, e a sua não adoção permitiria maior facilidade para o processo de fiscalização.

3.7 Da subcontratação da Lei 14.133/21:
Não será permitida a subcontratação do objeto para outras empresas.

3.8. Da sustentabilidade, se for o caso:
Em razão de se tratar de objeto de natureza comum, não foi vislumbrado nenhum critério de sustentabilidade necessário ao caso.

4. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE/JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO
A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios, materiais descartáveis e utensílios necessários ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e unidades municipais, garantindo condições adequadas para a execução das atividades administrativas e dos serviços públicos. A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita maior eficiência e flexibilidade nas aquisições, permitindo o fornecimento conforme a necessidade e a disponibilidade orçamentária do Município, evitando a formação de estoques desnecessários e assegurando a continuidade dos serviços.

5. DO ALINHAMENTO AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO
O objeto estudado não está previsto no Plano de Contratação Anual em razão do instrumento encontrar-se em processo de estudos e implantação no Município, contudo está em consonância com o planejamento orçamentário do município.

6. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
6.1. O presente estudo registra os principais requisitos para a contratação, conforme abaixo:
6.1.1 Prazo de entrega/execução: Em até 05 (cinco) dias a contar do recebimento da ordem de fornecimento emitida pela Prefeitura. Cada entrega deverá ser efetuada mediante solicitação por escrito, formalizada em **Autorização de Fornecimento** (AF) dela devendo constar: a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável, sendo efetuada diretamente pelo órgão/entidade requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior.
6.1.2. Local(is) e horário(s) da entrega: O local e horário será definido conforme a demanda pela secretaria solicitante.
6.1.3. Prazo para substituição/correção: em até 02 (dois) dias corridos.
6.1.4. **Prazo de vigência da contratação:** 12 (doze) meses a contar da data de assinatura da ata de registro de preços/contrato
6.2. Do Prazo e forma de garantia (garantias legal e complementar - inciso III, § 1º, art. 40 – art. 58 - § 1º do art. 96, NLL): As garantias serão de acordo com o Código de defesa do Consumidor.
6.3. Outros requisitos exigidos para a contratação, se for o caso:
Não possui em razão de se tratar de serviços comuns de baixa complexidade.
7. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA E DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA A CONTRATAÇÃO
Considerando que **houve** contratação anterior do objeto para nortear o planejamento da quantidade a ser adquirida, a partir do quantitativo solicitado e eventos que possam impactar na demanda futura, a quantidade para atender a necessidade estão informadas na solicitação de demanda e neste estudo.

Termo de Referência

N° Item	Cód.	Descrição	Und.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.

0001	15697	Abacaxi – unidade. Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	UN	200	10,50	2.100,00
0002	15916	Abridor de Lata – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, abridor confeccionado em aço inoxidável resistente e cabo firme, atóxico e durável. Apresenta acabamento uniforme, corte preciso e sem rebarbas, garantindo segurança e facilidade no uso. Estrutura reforçada, de fácil limpeza e higienização, resistente à corrosão e ao uso frequente. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produto íntegro, livre de defeitos ou danos. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	8,20	164,00
0003	15698	Achocolatado em Pó Instantâneo – 400g: Produto tipo Nescau® ou superior, de preparo instantâneo, composto por açúcar, cacau em pó, maltodextrina (extrato de malte), estabilizantes, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja, contendo no mínimo 30% de cacau. Embalagem de 400g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá atender à legislação sanitária vigente e possuir registro ou dispensa de registro no órgão competente, quando aplicável. Na entrega, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses.	UN	100	19,32	1.932,00
0004	15699	Açúcar Cristal – 5kg: Produto tipo Açúcar Cristal Delta® ou superior, obtido da cana-de-açúcar, contendo sacarose, peneirado, de coloração uniforme, livre de fermentação, umidade, matérias terrosas, parasitas, detritos animais e vegetais ou quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Deverá conter aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária de 5kg, transparente, incolor, resistente e termossoldada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto e a embalagem deverão atender à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	1000	17,72	17.720,00
0005	16764	Adoçante Líquido – 100ml: Produto tipo Stevia Line® ou superior, formulado à base de estévia, próprio para adoçar alimentos e bebidas. Deverá apresentar aspecto límpido, isento de impurezas, acondicionado em frasco de 100ml, com tampa dosadora. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses na	UN	50	18,17	908,50

		data da entrega.				
0006	16763	Adoçante Líquido – 100ml: Produto tipo Zero-Cal® ou superior, formulado à base de sacarina, próprio para adoçar alimentos e bebidas. Deverá apresentar aspecto límpido, isento de impurezas, acondicionado em frasco de 100ml, com tampa dosadora. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	10,29	514,50
0007	15700	Agrião - em perfeitas condições para consumo, sem folhas estragadas -	UN	30	4,07	122,10
0008	15701	Água Mineral Sem Gás – Copo 200ml: Produto tipo Lindoya Verão® ou superior, água mineral natural sem gás, acondicionada em copo plástico transparente de 200ml, lacrado de fábrica, própria para consumo humano. Deverá apresentar características físico-químicas e microbiológicas em conformidade com a legislação vigente, pH aproximado de 9,2 a 25°C, isenta de impurezas e contaminantes. A embalagem deverá conter identificação da fonte, fabricante, lote, data de envase e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	5000	2,40	12.000,00
0009	15702	Alface - 1º qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos -	UN	100	2,89	289,00
0010	15703	Alho – kg: A granel forma de fornecimento em cabeça separado, firmes, sem ferimentos ou defeitos, livres de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	50	20,36	1.018,00
0011	16765	Amendoim – 500g: Produto tipo Yoki® ou superior, amendoim tipo I, em grãos com casca avermelhada, de primeira qualidade, selecionado, livre de umidade, fermentação, mofo, impurezas, misturas inadequadas, odores desagradáveis ou alterações que comprometam sua qualidade. Embalagem de 500g, íntegra, resistente e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir registro no órgão competente e atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	100	22,97	2.297,00
0012	15705	Amido de Milho – 500g: Produto tipo Maizena® ou superior, amido de milho em pó, obtido a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, isento de matérias terrosas, parasitas, impurezas, umidade excessiva, fermentação ou ranço. Deverá apresentar aspecto de pó fino, coloração e odor característicos, produzindo ligeira	PCT	100	16,69	1.669,00

		crepitação quando comprimido entre os dedos. Atender aos padrões de qualidade estabelecidos, com umidade máxima de 14% p/p, acidez máxima de 2,5% p/p, mínimo de 84% de amido e resíduo mineral fixo máximo de 0,2% p/p. Embalagem de 500g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade superior a 60 (sessenta) dias na data da entrega.				
0013	15706	Arroz – 5kg: Produto tipo Tio João® ou superior, arroz agulhinha longo fino, polido, tipo 1, sem glúten, constituído por grãos inteiros, selecionados e de primeira qualidade, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros, com umidade máxima de 14%. Deverá apresentar coloração branca, grãos íntegros, uniformes e soltos após o cozimento, com rendimento mínimo de 2,5 vezes o peso inicial após cocção. Valor nutricional mínimo por porção de 50g: 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0g de gorduras totais. Embalagem plástica resistente, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega e atender à legislação vigente.	PCT	300	19,69	5.907,00
0014	15850	Assadeira de Alumínio para Bolo Retangular 30x20 cm – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, assadeira confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com formato retangular, acabamento liso e uniforme, bordas bem estruturadas e sem rebarbas. Deverá apresentar espessura adequada, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a variações de temperatura e ao uso frequente. Dimensões aproximadas: 30 cm de comprimento x 20 cm de largura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações, empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	31,30	626,00
0015	15852	Assadeira de Alumínio para Bolo Retangular 32x27 cm – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, assadeira confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com formato retangular, acabamento liso e uniforme, bordas bem estruturadas e sem rebarbas. Deverá apresentar espessura adequada, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a variações de temperatura e ao uso frequente. Dimensões aproximadas: 32 cm de comprimento x 27 cm	UN	20	30,98	619,60

		de largura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações, empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0016	15851	Assadeira de Alumínio para Bolo Retangular 33x23 cm – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, assadeira confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com formato retangular, acabamento liso e uniforme, bordas bem estruturadas e sem rebarbas. Deverá apresentar espessura adequada, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a variações de temperatura e ao uso frequente. Dimensões aproximadas: 33 cm de comprimento x 23 cm de largura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações, empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	34,20	684,00
0017	15707	Atum em Conserva – 170g: Produto tipo Gomes da Costa® ou superior, preparado com atum de primeira qualidade, conservado em óleo de soja, água, sal e extrato vegetal em pó. Deverá apresentar características próprias do produto, com textura firme, odor e sabor característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem em lata de 170g, íntegra, sem amassados, ferrugem ou estufamento, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	100	15,66	1.566,00
0018	15708	Atum Sólido – 170g: Produto tipo Gomes da Costa® ou superior, composto por atum sólido, óleo comestível e sal, contendo ômega 3. Deverá apresentar textura firme, pedaços sólidos e uniformes, sabor e odor característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem em lata de 170g, íntegra, sem amassados, ferrugem, vazamentos ou estufamento, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	100	15,40	1.540,00
0019	15709	Azeitona Verde Recheada com Pasta de Pimentão – 200g: Produto tipo La Violetera® ou superior, azeitona verde de primeira qualidade, recheada com pasta de pimentão,	PCT	100	12,34	1.234,00

		em conserva, com características próprias do produto, textura firme, sabor e aroma característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem de 200g, íntegra, lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0020	15710	Bacon Industrializado – Produto tipo Sadia® ou superior, de primeira qualidade, elaborado a partir de carne suína selecionada, com características próprias do produto, aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá apresentar-se em perfeitas condições de conservação, livre de sujidades, parasitas, bolores, alterações ou qualquer material estranho. Acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e adequada, contendo rótulo com identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente, conforme legislação vigente.	KG	50	42,36	2.118,00
0021	15711	Bala de Goma Tipo Jujuba – Caixa com 30 unidades: Produto tipo Fini® ou superior, bala de goma açucarada, sabor frutas sortidas, de consistência macia e textura característica, acondicionada em tubos individuais com no mínimo 32g cada. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	30,29	1.514,50
0022	15712	Bala Macia – Pacote 600g: Produto tipo Arcor® ou superior, bala macia de sabores sortidos, com textura adequada, sabor e aroma característicos, livre de impurezas e alterações. Acondicionada em embalagem original de 600g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	100	14,59	1.459,00
0023	15713	Balas Macias – Embalagem com 100 unidades: Produto tipo Arcor® ou superior, preparado à base de açúcares fundidos, adicionados de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e demais ingredientes permitidos. Deverá apresentar consistência macia, textura adequada, sabor e aroma característicos, obtida por processo de amassamento mecânico até a consistência desejada. Sabores sortidos: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi e banana. Acondicionada em embalagem plástica íntegra e lacrada,	PCT	250	15,02	3.755,00

		contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0024	15715	Bananada (Doce de Banana) – 1kg: Produto tipo Predilecta® ou superior, elaborado com bananas sãs, limpas e selecionadas, preparado a partir de polpa de fruta e açúcares, contendo no mínimo 50% de ingredientes vegetais provenientes da fruta. Deverá apresentar cor, sabor, aroma, aspecto e textura característicos do produto, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem contendo 50 tabletes individuais de aproximadamente 20g cada, totalizando 1kg, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	50	26,27	1.313,50
0025	15714	Banana prata - de 1ª qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas. -	KG	250	8,28	2.070,00
0026	15716	Batata Inglesa - de 1º qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas. -	KG	250	9,34	2.335,00
0027	15717	Batata Palha crocante – pacote de 400gr	PCT	50	18,82	941,00
0028	15719	Biscoito Cream Cracker – 375g: Produto tipo Aymoré® ou superior, biscoito salgado tipo cream cracker, de primeira qualidade, crocante, com sabor e aroma característicos, textura adequada e livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem contendo 3 pacotes internos, totalizando 375g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	250	5,89	1.472,50
0029	16766	Biscoito Cream Cracker – 400g: Produto tipo Marilan® ou superior, biscoito salgado tipo cream cracker, de primeira qualidade, crocante, com sabor e aroma característicos, não devendo apresentar excesso de dureza ou estar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, extrato de malte, fermentos químicos, sal, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha e enzima protease, ou composição equivalente.	UN	250	5,89	1.472,50

0030	15718	Biscoito de Polvilho Salgado – 100g: Produto tipo Vale D'Ouro® ou superior, biscoito de polvilho salgado, preparado com polvilho, gordura vegetal, sal e demais ingredientes permitidos, de primeira qualidade, com textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem de 100g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	250	4,74	1.185,00
0031	16767	Biscoito Doce – 1,8kg: Produto tipo Marilan® ou superior, biscoito doce tipo maisena, coco e leite, de primeira qualidade, com sabor e aroma característicos, textura crocante, não devendo apresentar excesso de dureza ou estar quebradiço. Acondicionado em pacotes com protetores internos, com embalagem primária impermeável e embalagem secundária em caixa de papelão, íntegra e lacrada, totalizando 1,8kg. Contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	100	21,97	2.197,00
0032	15720	Biscoito Doce – 400g: Produto tipo Marilan® ou superior, biscoito doce tipo maisena, coco e leite, de primeira qualidade, com sabor e aroma característicos, textura crocante, não devendo apresentar excesso de dureza ou estar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, fermento químico, sal, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha e enzima protease, ou composição equivalente. Sabores: milho, coco e leite. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, com protetores internos, acondicionada em embalagem secundária de caixa de papelão, íntegra e lacrada. Contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	250	5,91	1.477,50
0033	15721	Biscoito Salgado – 200g: Produto tipo Salpet® ou superior, biscoito salgado de primeira qualidade, com textura crocante, sabor e aroma característicos, formato e características próprias do produto, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem de 200g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O	PCT	250	5,02	1.255,00

		produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0034	15722	Bolo Fresco – Tamanho aproximado 30x50cm: Produto tipo confeitaria ou superior, bolo fresco, preparado com ingredientes de primeira qualidade, em perfeitas condições para consumo, com massa macia e uniforme. Poderá conter recheio e/ou cobertura, conforme solicitação, apresentando sabor, aroma, textura e aparência característicos. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, mantendo as condições higiênico-sanitárias de segurança, livre de impurezas ou alterações. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente.	UN	200	95,08	19.016,00
0035	15723	Bolo Redondo – 400g a 450g: Produto tipo confeitaria ou superior, bolo redondo pronto para consumo, elaborado com ingredientes de primeira qualidade, com massa macia, uniforme e sabor característico. Sabores variados, podendo conter recheio e/ou cobertura conforme solicitação. Deverá apresentar boa aparência, aroma e textura próprios do produto, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem adequada, íntegra e higiênica, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente.	UN	200	13,28	2.656,00
0036	15823	Bombom Ouro Branco – Pacote com 1kg: Produto tipo Ouro Branco® ou superior, bombom recheado de primeira qualidade, composto por chocolate branco, cobertura sabor chocolate e recheio crocante conforme padrão do fabricante, com sabor, aroma e textura característicos do produto. Deverá apresentar unidades íntegras, sem alterações, derretimento ou deformações. Acondicionado em embalagem de 1kg, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	100	70,63	7.063,00
0037	15724	Bule para Café – 4,2 litros: Produto tipo Tramontina® ou superior, confeccionado em alumínio de alta qualidade, com acabamento resistente, capacidade aproximada de 4,2 litros, nº 18, com tampa e alça para manuseio seguro. Deverá apresentar boa resistência, fácil higienização, sem amassados, deformações ou defeitos de fabricação. Produto destinado ao preparo e armazenamento de café, adequado para uso	UN	20	77,98	1.559,60

		contínuo.				
0038	15859	Caçarola de Alumínio Baixa com Tampa – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, caçarola confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, formato baixo, acompanhada de tampa ajustada e alças firmes. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica adequada, base ampla e estável, superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações de temperatura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	293,46	5.869,20
0039	15858	Caçarola de Alumínio Grande com Tampa – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, caçarola confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, acompanhada de tampa ajustada e alças reforçadas. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica adequada para uso institucional, base estável e superfície sem porosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicada para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	153,26	3.065,20
0040	15862	Caçarola de Alumínio Média com Tampa – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, caçarola confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, acompanhada de tampa ajustada e alças reforçadas. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica média, base estável e superfície sem porosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	155,74	3.114,80

0041	15849	Caçarola Média Profissional 10 Litros – Unidade Produto do tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, caçarola confeccionada em alumínio polido ou aço inoxidável atóxico de alta resistência e durabilidade, com capacidade de 10 litros, acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Deverá possuir espessura adequada, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações moderadas de temperatura. Acompanhada de tampa ajustada e alças antitérmicas resistentes. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, manchas, rachaduras ou defeitos de fabricação, indicado para uso institucional, em cozinhas escolares, refeitórios, copas e eventos. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	142,68	2.853,60
0042	15923	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 100 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava reforçada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 100 litros, dimensões proporcionais compatíveis com a capacidade. Base ampla e estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento de peso e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, equipamentos e volumes maiores, para uso institucional em escolas, almoxarifados e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto	UN	50	111,44	5.572,00
0043	15917	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 2,1 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava de segurança. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e conforto no manuseio. Dimensões aproximadas: 25 cm de comprimento x 12 cm de largura x 8 cm de altura, capacidade volumétrica de 2,1 litros. Base estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização	UN	100	7,49	749,00

		de materiais, documentos e objetos em geral, para uso institucional em escolas, escritórios e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações				
0044	16768	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 270 ml – kit contendo 10 unidades de caixa de 270ml. Unidade Produto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava de segurança. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e conforto no manuseio. Dimensões aproximadas: 14 cm de comprimento x 10 cm de largura, capacidade volumétrica de 270 ml. Base estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais pequenos, acessórios e objetos diversos, para uso institucional em escolas, escritórios e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação.	KIT	100	95,67	9.567,00
0045	15921	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 30 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava reforçada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 30 litros, dimensões proporcionais compatíveis com a capacidade. Base ampla e estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento de peso e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, equipamentos e volumes maiores, para uso institucional em escolas, almoxarifados e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	50	37,55	1.877,50
0046	15919	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 4 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava de segurança. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas	UN	100	15,16	1.516,00

		arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e conforto no manuseio. Dimensões aproximadas: 20 cm de comprimento x 12 cm de largura x 10 cm de altura, capacidade volumétrica de 4 litros. Base estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, documentos e objetos em geral, para uso institucional em escolas, escritórios e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do				
0047	15920	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 5 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava de segurança. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e conforto no manuseio. Capacidade volumétrica de 5 litros, dimensões proporcionais compatíveis com a capacidade. Base estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, documentos e objetos em geral, para uso institucional em escolas, escritórios e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	100	14,11	1.411,00
0048	15922	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 60 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava reforçada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 60 litros, dimensões proporcionais compatíveis com a capacidade. Base ampla e estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento de peso e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, equipamentos e volumes maiores, para uso institucional em escolas, almoxarifados e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em	UN	50	93,84	4.692,00

		embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.				
0049	15855	Caldeirão de Alumínio Nº 38 – 5 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, caldeirão confeccionado em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com fundo reforçado e bordas reforçadas. Apresenta acabamento liso e uniforme, alças firmemente fixadas e bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 5 litros, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	52,64	1.052,80
0050	15725	Caldo de carne - 57gr embalagem com 6 cubos - Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino. -	UN	20	3,30	66,00
0051	15726	Caldo de galinha - 57gr embalagem com 6 cubos - Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino. -	UN	20	3,06	61,20
0052	15853	Canecão de Alumínio 3 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, canecão confeccionado em alumínio polido de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com alça resistente e bem fixada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 3 litros, base estável e superfície sem porosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações de temperatura. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	50,05	1.001,00
0053	16769	Canjica branca: obtido de grãos de milho,de cor branca, com aspecto cor,cheiro e sabor próprio,com ausência de umidade, isento de sujidades.embalag.500g, as embalagens devem conter informações nutricionais data de fabricação e val. min.6 meses	UN	100	3,61	361,00
0054	15727	Canjiquinha de milho comum – 1kg: Tipo 1, isento de mofo, odores estranhos e de	UN	100	5,21	521,00

		substâncias nocivas. Embalagem de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor.				
0055	15728	CARNE BOVINA - de 1ª em PEDAÇO , fresca, não congelada - kg -	KG	250	47,86	11.965,00
0056	15729	CARNE BOVINA - de 1ª MOÍDA , fresca, não congelada - kg -	KG	250	48,51	12.127,50
0057	15730	Carne Suína - PERNIL de 1º em bife, fresca, não congelada	KG	250	28,75	7.187,50
0058	15731	Cebola - em perfeitas condições para consumo, sem partes estragadas ou amassadas, tamanho médio -	KG	50	10,76	538,00
0059	15732	Cebolinha (01 Molho) - 1º qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos -	KG	30	1,83	54,90
0060	15733	Cenoura - de primeira qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas, tamanho médio -	KG	50	10,14	507,00
0061	15735	Coador de Café de Pano – Unidade: Produto tipo Melitta® ou superior, confeccionado em tecido de malha ou flanela apropriado para filtragem de café, com cabo de madeira, arame revestido ou PVC resistente, proporcionando segurança e facilidade no manuseio. Deverá ser lavável, resistente ao uso contínuo e adequado para preparo de café. Produto íntegro, sem defeitos ou imperfeições.	UN	50	5,13	256,50
0062	15736	Coco ralado 100g - úmido e adoçado -	UN	30	7,07	212,10
0063	15843	Colher de Mesa em Aço Inoxidável – Unidade: Produto do tipo Tramontina® ou superior, colher de mesa confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento polido, bordas arredondadas e formato ergonômico, garantindo segurança e conforto durante o uso. Deverá possuir cabo robusto, anatômico e de fácil higienização. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, ferrugem ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	1000	5,56	5.560,00
0064	15738	Colher Descartável para Refeição – Pacote com 50 unidades: Produto tipo Galvanotek® ou superior, colher plástica descartável tipo cristal, confeccionada em material resistente,	PCT	150	5,13	769,50

		atóxico e próprio para contato com alimentos. Deverá apresentar alta resistência, boa rigidez, acabamento uniforme, sem rebarbas ou imperfeições, adequada para refeições. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada.				
0065	15737	Colher Descartável para Sobremesa – Pacote com 50 unidades: Produto tipo Galvanotek® ou superior, colher plástica descartável para sobremesa, confeccionada em material resistente, atóxico e próprio para contato com alimentos. Deverá apresentar boa rigidez, sem rebarbas ou imperfeições, adequada para uso com alimentos diversos. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada.	PCT	150	4,14	621,00
0066	15857	Concha Tamanho Médio – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, concha confeccionada em alumínio ou aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com cabo longo e firme. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e sem rebarbas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Tamanho médio, formato adequado para servir alimentos, de fácil limpeza e higienização, resistente a altas temperaturas e uso frequente. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	31,62	632,40
0067	15740	Copo Descartável – 200ml: Produto tipo Copobras® ou superior, copo descartável confeccionado em material plástico atóxico, próprio para contato com alimentos, com capacidade de 200ml. Deverá apresentar resistência adequada, acabamento uniforme, sem rebarbas ou deformações, atendendo às normas da ABNT NBR 14.865. Embalagem contendo identificação do fabricante, quantidade de unidades e informações do produto, íntegra e lacrada.	PCT	1000	9,37	9.370,00
0068	15741	Copo Descartável – 300ml: Produto tipo Copobras® ou superior, copo descartável confeccionado em material plástico atóxico, próprio para contato com alimentos, com capacidade de 300ml. Deverá apresentar resistência adequada, acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou deformações, atendendo à norma ABNT NBR 14.865. Embalagem contendo 100 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante e informações do produto.	PCT	1000	13,25	13.250,00
0069	15739	Copo Descartável para Cafezinho – 50ml: Produto tipo Copobras® ou superior, copo descartável transparente, confeccionado em	PCT	500	4,39	2.195,00

		polipropileno (PP) atóxico, próprio para contato com alimentos, com capacidade de 50ml. Indicado para água, sucos, refrigerantes e bebidas em geral. Deverá possuir gravação no fundo do copo com símbolo de identificação para reciclagem “PP”, conforme NBR 13230, contendo também indicação da capacidade. Embalagem com 100 unidades, íntegra e lacrada, com produto resistente e sem deformações.				
0070	15839	Copo de Vidro – 200ml: Produto tipo Nadir® ou superior, copo confeccionado em vidro transparente, com capacidade aproximada de 200ml, resistente ao uso contínuo, acabamento uniforme e bordas sem imperfeições. Deverá apresentar boa durabilidade, fácil higienização e resistência adequada para utilização em ambientes institucionais, refeitórios, copas e eventos. Produto íntegro, livre de trincas, rachaduras, lascas ou defeitos de fabricação, acondicionado em embalagem apropriada para transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante e demais informações do produto.	UN	200	2,75	550,00
0071	15840	Copo Long Drink – 300ml: Produto tipo Nadir® ou superior, copo long drink confeccionado em vidro transparente, com capacidade aproximada de 300ml, formato cilíndrico, acabamento uniforme e alta resistência ao uso contínuo. Deverá possuir bordas lisas, boa estabilidade, fácil higienização e ser adequado para servir água, sucos, refrigerantes e outras bebidas em eventos, reuniões e ambientes institucionais. Produto íntegro, livre de trincas, rachaduras, lascas ou quaisquer defeitos de fabricação, acondicionado em embalagem apropriada para transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante e demais informações do produto.	UN	100	7,46	746,00
0072	15742	Coxa e sobrecoxa de frango: kg carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no Maximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas com registro no sif. validade superior a 60 dias a entrega. sem adição de sal e de temperos.	KG	100	13,42	1.342,00
0073	15743	Creme de Leite – 200g: Produto tipo Nestlé® ou superior, creme de leite homogenizado, composto por creme de leite, leite em pó desnatado e estabilizantes permitidos, como goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Deverá apresentar textura cremosa, coloração, sabor e aroma característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem de 200g, íntegra e lacrada, contendo identificação	UN	50	4,11	205,50

		do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0074	15744	Cumbuca Descartável para Caldo – 300ml: Produto tipo Galvanotek® ou superior, cumbuca descartável confeccionada em material plástico atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos, com capacidade de 300ml, dimensões aproximadas de 5,6cm de altura x 11,8cm de diâmetro. Indicada para servir caldos, sopas e alimentos quentes. Deverá apresentar boa resistência, acabamento uniforme, sem rebarbas ou deformações. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada.	PCT	250	13,80	3.450,00
0075	15745	Dispenser para copo descartável de 200 a 300 ml com suporte para parede e suporte de pressão para retirada dos copos; -	UN	10	41,12	411,20
0076	15924	Display Acrílico Formato A4 com Fita Autocolante – UnidadeProduto tipo Acrimet®, DAC®, Waleu® ou superior, display confeccionado em acrílico transparente de alta qualidade e resistência, formato vertical ou horizontal compatível com folha A4 (210 mm x 297 mm). Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas polidas e sem rebarbas, garantindo visibilidade perfeita e segurança no manuseio. Acompanha fita dupla-face autocolante de alta aderência para fixação em superfícies lisas. Superfície rígida, de fácil limpeza e higienização, resistente a riscos, amarelecimento e variações moderadas de temperatura. Indicado para exposição de avisos, informativos, regulamentos e documentos em geral, para uso institucional em escolas, corredores, salas e repartições públicas. Produto íntegro, livre de trincas, empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem protetora apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	30	24,18	725,40
0077	15746	Doce de Leite – 500g: Produto tipo Viçosa® ou superior, elaborado a partir de leite e açúcar, de primeira qualidade, com textura cremosa, cor, sabor e aroma característicos de doce de leite, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem em lata de 500g, íntegra, sem amassados, ferrugem ou estufamento, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	15,96	798,00
0078	15747	Doce de Pêssego em Calda – 450g: Produto tipo Oderich® ou superior, elaborado com	UN	50	19,67	983,50

		pêssegos selecionados em calda de açúcar, de primeira qualidade, apresentando frutos com textura, cor, sabor e aroma característicos, sem partes impróprias, impurezas ou alterações. Embalagem em lata de 450g, íntegra, sem amassados, ferrugem, vazamentos ou estufamento, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0079	15878	Escorredor de Arroz em Alumínio 3 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, escorredor confeccionado em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade. Capacidade de 3 litros, com perfurações uniformes e bordas reforçadas, alças firmes. Apresenta acabamento liso e sem rebarbas, garantindo segurança no manuseio. De fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações de temperatura. Indicado para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	23,49	469,80
0080	15881	Escorredor de Macarrão em Alumínio 5 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, escorredor confeccionado em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade. Capacidade de 5 litros, com perfurações uniformes e bordas reforçadas, alças firmes. Apresenta acabamento liso e sem rebarbas, garantindo segurança no manuseio. De fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações de temperatura. Indicado para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	37,10	742,00
0081	15870	Escorredor de Pratos em Aço Inoxidável – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, escorredor confeccionado em aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com estrutura reforçada. Apresenta acabamento liso e uniforme, sem rebarbas ou pontos cortantes, garantindo segurança no manuseio. Formato adequado para acomodar pratos e utensílios, base estável, de fácil limpeza e higienização, resistente à umidade e corrosão. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do	UN	20	125,50	2.510,00

		fabricante e informações do produto.				
0082	15856	Escumadeira Tamanho Médio – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, escumadeira confeccionada em alumínio ou aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com cabo longo e firme. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e sem rebarbas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Tamanho médio, superfície perfurada adequada, de fácil limpeza e higienização, resistente a altas temperaturas e uso frequente. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	30,01	600,20
0083	15748	ESPATULA - Para corte de bolo em aço de inox -	UN	10	18,96	189,60
0084	15749	Extrato de Tomate – 340gr: Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. Composto de Vitamina A, Vitamina E, Carboidrato, Proteína, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio . Isento de fermentação. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.Igual ou superior a Elefante	UN	100	5,84	584,00
0085	15750	Extrato de Tomate – 840gr: Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. Composto de Vitamina A, Vitamina E, Carboidrato, Proteína, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio . Isento de fermentação. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.Igual ou superior a Elefante	UN	100	19,99	1.999,00
0086	15841	Faca de Mesa em Aço Inoxidável – Unidade: Produto tipo Tramontina® ou superior, faca de mesa confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento polido, lâmina sem serrilha ou com serrilha suave, adequada para uso em refeições. Deverá possuir cabo resistente, anatômico e de fácil higienização, proporcionando segurança e conforto durante o uso. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, ferrugem ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	250	28,27	7.067,50

0087	15751	Farinha de Mandioca – 1kg: Torrada e moída tipo1 branca devendo obedecer a legislação vigente, com validade de no mínimo 6 meses. Igual ou superior Rocha -	PCT	20	7,06	141,20
0088	15752	Farinha de Trigo – 1kg: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, sem Fermento. Com validade superior a 60 dias a data da entrega.	PCT	20	4,14	82,80
0089	15754	Feijão Preto – 1kg: Produto tipo Camil® ou superior, feijão preto tipo 1, natural, constituído por no mínimo 95% de grãos inteiros, maduros, limpos, secos e correspondentes à variedade quanto ao tamanho e coloração. Deverá apresentar grãos uniformes, livres de mofo, fermentação, pragas, impurezas ou materiais estranhos, permitindo-se o limite máximo de 2% de impurezas conforme legislação vigente.	PCT	100	8,14	814,00
0090	15755	Fermento em Pó – 250gr: como embalagem primária, ingredientes básicos: amido de milho, ou fécula de mandioca, fosfato mono cálcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Igual ou superior a Pó Royal	UN	20	15,35	307,00
0091	15756	Frango Abatido, Inteiro (Sem Cabeça, Visceras E Pes) Congelado, Embalagem Em Filme Pvc Transparente Ou Saco Plástico Transparente, Contendo Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade	KG	100	12,72	1.272,00
0092	15757	Fubá Amarelo – 1kg: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, com prazo de validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação legível na data de entrega.	PCT	30	4,11	123,30
0093	15842	Garfo de Mesa em Aço Inoxidável – Unidade: Produto tipo Tramontina® ou superior, garfo de mesa confeccionado em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento polido, dentes uniformes e bordas arredondadas, proporcionando segurança e conforto durante o uso. Deverá possuir cabo resistente, anatômico e de fácil higienização. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, ferrugem ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional, em	UN	250	4,53	1.132,50

		refeitórios, copas e eventos. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.				
0094	15759	Garrafa Térmica – 5 Litros COM Torneira: Produto tipo Invicta® ou superior, com capacidade aproximada de 5 litros, confeccionada em material resistente, com isolamento térmico eficiente para conservação de bebidas quentes ou frias. Deverá possuir torneira para servir, sistema de vedação adequado, resistência ao uso contínuo, fácil higienização e acabamento uniforme, sem defeitos ou imperfeições. Produto íntegro e adequado para uso institucional.	UN	20	58,98	1.179,60
0095	15758	Garrafa Térmica – 5 Litros: Produto tipo Invicta® ou superior, garrafa térmica com capacidade aproximada de 5 litros, com torneira para servir, confeccionada em material resistente, com isolamento térmico eficiente para conservação de bebidas quentes ou frias. Deverá possuir boa vedação, resistência ao uso contínuo, fácil higienização e acabamento adequado, sem defeitos ou imperfeições. Produto íntegro e adequado para uso em ambientes institucionais.	UN	20	61,22	1.224,40
0096	15760	Garrafa Térmica de Pressão para Café – 1,8 Litro: Produto tipo Invicta® ou superior, com capacidade mínima de 1,8 litros, na cor preta, indicada para conservação de café e bebidas quentes. Confeccionada em material resistente, com sistema de acionamento por pressão, isolamento térmico eficiente, tampa com vedação adequada e bico direcionador para servir. Deverá possuir boa resistência ao uso contínuo, fácil higienização, acabamento uniforme e estar livre de defeitos ou imperfeições. Produto adequado para uso institucional.	UN	20	104,05	2.081,00
0097	15761	Garrafa Térmica de Pressão para Café – 1 Litro: Produto tipo Invicta® ou superior, com capacidade mínima de 1 litro, na cor preta, indicada para conservação de café e bebidas quentes. Confeccionada em material resistente, com sistema de acionamento por pressão, isolamento térmico eficiente, tampa com vedação adequada e bico direcionador para servir. Deverá possuir boa resistência ao uso contínuo, fácil higienização, acabamento uniforme e estar livre de defeitos ou imperfeições. Produto adequado para uso institucional.	UN	20	49,28	985,60
0098	15762	Garrafa Térmica de Pressão para Café – 500ml: Produto tipo Invicta® ou superior, com capacidade mínima de 500ml, na cor preta, indicada para conservação de café e bebidas quentes. Confeccionada em material resistente, com sistema de acionamento por	UN	20	41,02	820,40

		pressão, isolamento térmico eficiente, tampa com vedação adequada e bico direcionador para servir. Deverá possuir boa resistência ao uso contínuo, fácil higienização, acabamento uniforme e estar livre de defeitos ou imperfeições. Produto adequado para uso institucional.				
0099	15763	Geladinho – Pacote com no mínimo 40 unidades: Produto tipo Frutare® ou superior, geladinho preparado com ingredientes de qualidade, sabores variados, pronto para consumo, acondicionado em embalagens individuais de 55ml cada. Pacote contendo no mínimo 40 unidades, totalizando aproximadamente 2,2 litros. Embalagem íntegra, lacrada e adequada para armazenamento, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	150	19,64	2.946,00
0100	15764	Gelatina em pó – 35gr: Sabores variados, embalagem de polietileno, opaco, atóxico, com data de fabricação, prazo de validade de 12 meses e número de lote aparente com registro no M.S.	UN	50	2,02	101,00
0101	15765	Guardanapo de Papel – Pacote com 50 unidades: Produto tipo Snob® ou superior, guardanapo de papel branco, folha simples, macio, absorvente e resistente, com dimensões aproximadas de 33 x 30cm. Deverá ser produzido com material adequado para uso em contato com alimentos, livre de impurezas e odores desagradáveis. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	100	7,15	715,00
0102	15766	Iogurte 1l - polpa de fruta sabores variados, parcialmente desnatado embalagem 1l cada, resfriado na temperatura adequada a legislação. o produto devera apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. com registro no ministério da agricultura/sif	UN	50	20,90	1.045,00
0103	15767	Isqueiro Comum Grande – Unidade: Produto tipo Bic® ou superior, isqueiro descartável de tamanho grande, com acendimento seguro, chama regulável ou equivalente, confeccionado em material resistente e adequado ao uso. Deverá possuir mecanismo de segurança, boa funcionalidade e atender às normas de segurança vigentes. Produto íntegro, sem defeitos, acompanhado de identificação do fabricante.	UN	60	6,10	366,00
0104	15854	Jarra para Suco com Tampa 4 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Plasútil®, Sanremo® ou superior, jarra confeccionada em alumínio de alta qualidade ou plástico	UN	20	43,52	870,40

		virgem atóxico, de elevada resistência e durabilidade, acompanhada de tampa ajustada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e alça firme, garantindo segurança e conforto no manuseio. Capacidade volumétrica de 4 litros, base estável e superfície sem rugosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações moderadas de temperatura. Indicada para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0105	15734	Kit Click Completo para Botijão de Gás de Cozinha – Unidade: Produto tipo Aliança® ou superior, composto por conjunto completo para conexão de botijão de gás, contendo regulador de pressão, mangueira e acessórios compatíveis, pronto para instalação e uso. Deverá ser fabricado conforme normas técnicas vigentes, possuir certificação aplicável, apresentar resistência, segurança e perfeito funcionamento. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote e informações do produto.	UN	20	63,48	1.269,60
0106	15884	Kit de Bacias Plásticas – Contendo 3 Unidades (P, M, G) – UnidadeProduto tipo Plasútil®, Sanremo®, Tramontina® ou superior, bacias confeccionadas em plástico virgem atóxico, de alta resistência e durabilidade, conjunto com tamanhos pequeno, médio e grande. Apresentam acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Superfície sem rugosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações moderadas de temperatura. Indicadas para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produtos íntegros, livres de deformações, rachaduras ou defeitos de fabricação. Acondicionados em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	26,64	532,80
0107	15906	Kit de Potes Plásticos com Tampa – Contendo 5 Unidades – UnidadeProduto tipo Plasútil®, Sanremo®, Tramontina® ou superior, conjunto de potes confeccionados em plástico virgem atóxico, de alta resistência e durabilidade, com tampas ajustadas. Capacidades variadas: 5 L, 3 L, 2 L, 1 L e 500 ml. Apresentam acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo vedação e segurança. Superfície sem rugosidades, de fácil limpeza e higienização, resistentes a variações moderadas de temperatura. Indicados para armazenamento de alimentos em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produtos	KIT	20	28,70	574,00

		íntegros, livres de deformações, rachaduras ou defeitos de fabricação. Acondicionados em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0108	15925	Kit Feijoada – Produto tipo Perdigão® ou superior, composto por carnes e derivados selecionados para preparo de feijoada, contendo, no mínimo: papada suína salgada, bacon, linguiça calabresa, linguiça paio, costelinha suína salgada, carne suína salgada e demais cortes tradicionalmente utilizados no preparo do prato. Os produtos deverão apresentar características próprias de conservação, estar livres de sujidades, odores estranhos, parasitas ou sinais de deterioração. Acondicionados em embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações exigidas pela legislação vigente. O kit deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, respeitando as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.	KIT	25	41,17	1.029,25
0109	15768	Laranja – Produto tipo laranja pera ou superior, fruta fresca, de primeira qualidade, selecionada, madura, com casca íntegra, coloração e tamanho uniformes, sem amassados, rachaduras, partes estragadas, podridões, sujidades ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto, aroma e sabor característicos da fruta, própria para consumo. Fornecimento conforme legislação vigente e padrões de qualidade para alimentos in natura.	KG	50	5,15	257,50
0110	16770	Leite Condensado – 395g: Produto tipo Moça® ou superior, leite condensado obtido a partir de leite integral, açúcar e lactose, sem adição de glúten. Deverá apresentar consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem em caixa de 395g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	11,15	557,50
0111	15771	Leite Desnatado UHT – 1 Litro: Produto tipo Piracanjuba® ou superior, leite desnatado longa vida (UHT), composto por leite desnatado e estabilizantes permitidos (monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio). Deverá apresentar cor, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem em caixa longa vida de 1 litro, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes,	UN	240	7,09	1.701,60

		informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0112	15772	Leite em Pó Integral – 400g: Produto tipo Camponesa® ou superior, leite em pó integral, obtido por processo adequado, com características próprias do produto, cor, sabor e aroma característicos. Embalagem de 400g, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde, conforme legislação vigente. O produto deverá possuir validade superior a 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	30	23,01	690,30
0113	15769	Leite UHT Integral – 1 Litro: Produto tipo Piracanjuba® ou superior, leite integral longa vida (UHT), submetido a processo de ultra alta temperatura, com características próprias do produto, cor, sabor e aroma característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem em caixa longa vida de 1 litro, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	240	7,09	1.701,60
0114	15773	Lingüiça Calabresa - O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. -	KG	50	30,98	1.549,00
0115	15774	Lingüiça mista - O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. -	KG	50	22,92	1.146,00
0116	15775	Linguiça para Churrasco – 1kg: Tipo toscana , congelada com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. Validade superior a 60 dias a entrega. -	KG	30	22,48	674,40
0117	15776	Lingüiça Suína - O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. -	KG	50	25,49	1.274,50
0118	15777	Maçã – Produto tipo Maçã Fuji ou superior, fruta fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, selecionada, com casca íntegra, coloração e aspecto uniformes. Deverá estar livre de partes amassadas, escuras,	KG	100	14,50	1.450,00

		estragadas, rachaduras, podridões, sujidades ou sinais de deterioração. Apresentar sabor, aroma e textura característicos da fruta, própria para consumo. Fornecimento conforme legislação vigente e padrões de qualidade para alimentos in natura.				
0119	15778	Macarrão Espaguete – 500g: Produto tipo Santa Amália® ou superior, massa alimentícia tipo espaguete, com ovos, vitaminada, elaborada com matéria-prima de primeira qualidade, sã e limpa, composta por sêmola ou farinha de trigo enriquecida, isenta de material terroso, parasitas, impurezas ou qualquer alteração que comprometa a qualidade. Deverá apresentar características próprias do produto após o cozimento, com boa textura e rendimento.	PCT	100	5,88	588,00
0120	15779	Maionese – Embalagem: Produto tipo Hellmann's® ou superior, maionese preparada com água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes permitidos (ácido cítrico, BHT e BHA). Não contém glúten.	UN	50	14,50	725,00
0121	15780	Mamão - kg: Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos, sem rachaduras ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	50	10,07	503,50
0122	15781	Mandioca - de 1º qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas. -	KG	50	6,09	304,50
0123	15782	Mangueira para Gás de Cozinha – 1,0 metro: Produto tipo Aliança® ou superior, mangueira para gás de cozinha com comprimento aproximado de 1 metro, confeccionada em material resistente, adequada para condução de GLP, com boa flexibilidade e resistência. Deverá atender às normas técnicas e requisitos de segurança vigentes, possuir identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, garantindo instalação segura e uso adequado.	UN	20	27,79	555,80
0124	15783	Manteiga Extra com Sal – 200g: Produto tipo Itambé® ou superior, manteiga extra com sal, obtida a partir de creme de leite e sal, de primeira qualidade, com textura, cor, sabor e aroma característicos do produto. Deverá apresentar aspecto uniforme, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem em pote de 200g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo	UN	50	13,10	655,00

		de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0125	15784	Margarina Cremosa com Sal – 500g: Produto tipo Qualy® ou superior, margarina cremosa com sal, elaborada com óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, enriquecida com vitamina A (15.000 U.I/kg), contendo estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores permitidos (sorbato de potássio e benzoato de sódio), conforme legislação vigente.	UN	50	10,13	506,50
0126	15785	Maria Mole – Caixa com 50 unidades: Produto tipo Docile® ou superior, doce tipo maria mole, preparado com ingredientes de primeira qualidade, com textura macia, sabor e aroma característicos do produto. Deverá apresentar unidades padronizadas, sem alterações, impurezas ou sinais de deterioração. Acondicionada em caixa contendo 50 unidades, com peso líquido mínimo de 1,1kg, embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	50	43,29	2.164,50
0127	15786	Melancia Madura – kg: Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos, sem rachaduras ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa	KG	250	5,17	1.292,50
0128	15787	Melão – kg: Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos, sem rachaduras ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. -	KG	100	12,37	1.237,00
0129	15788	Milho para Pipoca – 500gr: Tipo I, não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	UN	100	4,02	402,00
0130	15789	Milho Verde – 200g: Produto tipo Quero® ou superior, milho verde em conserva, preparado com grãos selecionados, água e sal, de primeira qualidade, apresentando cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Deverá estar livre de impurezas, alterações, odores desagradáveis ou sinais de deterioração.	UN	50	4,14	207,00

0131	15790	Molho Madeira – Sache: 340gr. Polpa de tomate, vinho, amido, vinagre, açúcar, extrato de carne, champignon, sal, salsa em flocos, cebola, alho, louro em pó, realçador de sabor, glutamato monossódico, espessante, goma guar e corante idêntico ao natural caramelo. Igual ou superior ao Predileta. Molho Madeira – Sache: 340gr. Polpa de tomate, vinho, amido, vinagre, açúcar, extrato de carne, champignon, sal, salsa em flocos, cebola, alho, louro em pó, realçador de sabor, glutamato monossódico, espessante, goma guar e corante idêntico ao natural caramelo. Igual ou superior ao Predileta.	UN	25	6,75	168,75
0132	15791	Morango – Caixa com 500g: Produto de 1ª qualidade, morangos selecionados, graúdos, com aproximadamente 60 a 70% de maturação, frutos firmes, com coloração uniforme, brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Deverão apresentar casca íntegra, sem ferimentos, amassados, podridões, defeitos ou sinais de deterioração, com grau máximo de evolução no tamanho e desenvolvimento adequado. Acondicionados em embalagem apropriada de 500g, íntegra e limpa, garantindo a conservação e qualidade do produto.	UN	30	12,26	367,80
0133	15792	Mortadela - kg: Constituída de Carnes bovina e suínas, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho; Primeira qualidade; Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico	KG	50	29,87	1.493,50
0134	15793	Mussarela - kg: Queijo, tipo mussarela com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico	KG	50	51,59	2.579,50
0135	15794	Óleo de Soja – 900ml: Produto tipo Liza® ou superior, óleo de soja refinado, tipo 1, de primeira qualidade, obtido de matéria-prima adequada, conforme padrões legais vigentes. Deverá conter vitamina E, apresentar aspecto, cor, sabor e odor característicos, livre de impurezas ou alterações.	UN	100	8,34	834,00
0136	15795	Orégano - pacote de 90g -	PCT	10	14,50	145,00
0137	15796	Ovos de Galinha brancos - unidade: Higienizado, peso unitário 50g, deve ser entregue em caixa de papelão, com	UN	30	0,69	20,70

		características organolépticas mantidas e data de validade em local visível.				
0138	15797	Paçoca de Amendoim em Tablete C/50und. Apresentação: Pote de 01 kg, com 50 Unidades, embalados individualmente. Características: Composto de açúcar cristal, amendoim torrado sem pele, sal refinado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega.	PCT	250	35,04	8.760,00
0139	15846	Panela de Pressão Profissional 10 Litros – UnidadeProduto do tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, panela confeccionada em alumínio de alta espessura ou aço inoxidável 18/8 atóxico de elevada resistência e durabilidade, projetada para uso profissional e contínuo, capacidade volumétrica de 10 litros, com acabamento liso e uniforme, bordas reforçadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Deverá possuir parede e fundo triplo ou reforçado, base estável e superfície interna sem porosidades, com marcação visível do limite máximo de enchimento, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, abrasão e variações bruscas de temperatura. Equipada com sistemas de segurança múltiplos e independentes, válvulas de controle e alívio de pressão, anel de vedação em silicone de alta performance, fechamento com trava de segurança e indicador visual de pressão, em conformidade com a norma ABNT NBR 11823 e certificação compulsória do INMETRO. Produto ínt	UN	20	289,06	5.781,20
0140	15865	Panela de Pressão Profissional 10 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, panela confeccionada em alumínio de alta espessura ou aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, projetada para uso contínuo. Capacidade volumétrica de 10 litros, acabamento liso e uniforme, bordas reforçadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Possui fundo reforçado, base estável, marcação visível do limite de enchimento, sistemas de segurança eficazes e certificação INMETRO. De fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicada para uso institucional, em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante, certificação e informações técnicas.	UN	20	289,06	5.781,20
0141	15847	Panela de Pressão Profissional 15 Litros – UnidadeProduto do tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, panela confeccionada em alumínio de alta espessura ou aço inoxidável 18/8 atóxico de elevada	UN	20	451,27	9.025,40

		resistência e durabilidade, projetada para uso profissional e contínuo, capacidade volumétrica de 15 litros, com acabamento liso e uniforme, bordas reforçadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Deverá possuir parede e fundo triplo ou reforçado, base estável e superfície interna sem porosidades, com marcação visível do limite máximo de enchimento, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, abrasão e variações bruscas de temperatura. Equipada com sistemas de segurança múltiplos e independentes, válvulas de controle e alívio de pressão, anel de vedação em silicone de alta performance, fechamento com trava de segurança e indicador visual de pressão, em conformidade com a norma ABNT NBR 11823 e certificação compulsória do INMETRO. Produto ínt				
0142	15867	Panela de Pressão Profissional 7 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, panela confeccionada em alumínio de alta espessura ou aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, projetada para uso contínuo. Capacidade volumétrica de 7 litros, acabamento liso e uniforme, bordas reforçadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Possui fundo reforçado, base estável, marcação visível do limite de enchimento, sistemas de segurança eficazes e certificação INMETRO. De fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante, certificação e informações técnicas.	UN	20	204,64	4.092,80
0143	15798	Pão de Cebola com Recheio – Unidade: Produto tipo padaria ou superior, pão fresco de primeira qualidade, elaborado com ingredientes adequados, com sabor e aroma característicos de cebola, massa macia e uniforme, contendo recheio conforme padrão do produto. Deverá apresentar aspecto, textura e características próprias, sem sinais de deterioração, sujidades ou alterações. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e higiênica, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, atendendo às normas de higiene e legislação vigente.	UN	1000	10,68	10.680,00
0144	15799	Pão de Cebola sem Recheio – Unidade: Produto tipo padaria ou superior, pão fresco de primeira qualidade, elaborado com ingredientes adequados, com sabor e aroma característicos de cebola, massa macia,	UN	1000	20,87	20.870,00

		uniforme e sem recheio. Deverá apresentar aspecto, textura e características próprias do produto, sem sinais de deterioração, sujidades ou alterações. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e higiênica, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, atendendo às normas de higiene e legislação vigente.				
0145	15800	Pão de Forma Integral – Produto tipo Seven Boys® ou superior, pão de forma integral de primeira qualidade, com superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio. Tipo tradicional, peça fatiada contendo aproximadamente 22 fatias.	PCT	100	9,21	921,00
0146	15801	Pão Francês – 50g: Produto tipo padaria ou superior, pão francês de primeira qualidade, com peso aproximado de 50g por unidade, elaborado com farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico).	KG	500	19,71	9.855,00
0147	15802	Pão para Cachorro Quente – Pacote com 10 ou 12 unidades: Produto tipo Seven Boys® ou superior, pão para cachorro quente de primeira qualidade, com massa macia, uniforme e sabor característico, elaborado com ingredientes adequados. Deverá apresentar aspecto, aroma e textura próprios do produto, sem aparência de estragado, mofo, deformações ou alterações.	PCT	400	8,00	3.200,00
0148	15803	Papel Toalha – Pacote com 2 unidades: Produto tipo Snob® ou superior, papel toalha branco, de alta absorção, resistente, macio e picotado, acondicionado em rolos com 50 toalhas cada, medindo aproximadamente 20cm x 20cm.	PCT	1000	9,16	9.160,00
0149	15804	Pé de Moleque C/50und. Apresentação: Embalagem c/ 50 unidades, embrulhados individualmente, cada um contendo no mínimo 20 gramas. Características: Doce de amendoim tipo Pé De Moleque. Ingredientes: Açúcar, amendoim, glucose, açúcar invertido, creme de milho, sal e conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega	PCT	100	29,63	2.963,00
0150	15915	Pegador de Massa – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, pegador confeccionado em aço inoxidável ou alumínio atóxico, de elevada resistência e durabilidade. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas sem rebarbas, formato adequado para pegar massas e alimentos quentes, garantindo segurança e conforto no manuseio. De fácil limpeza e higienização, resistente a altas temperaturas e uso	UN	20	22,02	440,40

		frequente. Indicado para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0151	15805	Peito de frango - kg: carne de frango, com osso, em peca congelada com adição de água de no Maximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas com registro no sif. validade superior a 60 dias a entrega. sem adição de sal e de temperos.	KG	100	18,63	1.863,00
0152	16772	Pêra - de 1° qualidade , em perfeitas condições para consumo , sem amassados ou partes estragadas em tamanhos razoáveis.	UN	50	14,46	723,00
0153	15808	Picolé com leite sabores variados embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. VALIDADE: mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.	UN	5000	1,97	9.850,00
0154	15809	Picolé de frutas, sabores variados embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. VALIDADE: mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.	UN	5000	1,65	8.250,00
0155	15810	Pipoca doce de milho caramelizada. Sem conservantes e nem corantes, 100% natural. Pacotes de 50g.	UN	500	0,73	365,00
0156	15811	Pirulito com cabo, tamanho padrão, sabor morango, no formato de coração, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, pacote com 50 und.	PCT	150	11,15	1.672,50
0157	15812	Pirulito psicodélico colorido, sabor tutti-frutti. Pacote ou pote plástico com no mínimo 600gramas.	PCT	150	12,09	1.813,50
0158	15813	Pó de Café – 500g: Produto tipo Café Pilão® ou superior, café torrado e moído, de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, constituído por grãos selecionados, com aroma e sabor característicos de café, livre de larvas, parasitos, substâncias estranhas ou alterações. Deverá apresentar tolerância máxima de 1% de impurezas como cascas, paus e outros materiais, ausência de larvas e parasitos, umidade máxima de 6% p/p, resíduo mineral fixo máximo de 5% p/p e cafeína mínima de 0,7% p/p. Embalagem tipo almofada de 500g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, selo ABIC, lote, data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	3000	31,00	93.000,00

0159	15845	Prato de Plástico – Unidade: Produto do tipo Tramontina®, Plasútil®, Sanremo® ou superior, prato confeccionado em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Deverá possuir espessura adequada, base estável e superfície sem rugosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações moderadas de temperatura. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, manchas, rachaduras ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	2000	2,78	5.560,00
0160	15814	Prato Descartável para Refeição – 21cm: Produto tipo Copobras® ou superior, prato descartável confeccionado em isopor (EPS) de alta qualidade, resistente e adequado para uso com alimentos, com diâmetro aproximado de 21cm. Deverá apresentar boa rigidez, acabamento uniforme, sem rebarbas, deformações ou imperfeições. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante e informações do produto. Produto destinado ao uso com alimentos e conforme normas vigentes.	PCT	250	5,08	1.270,00
0161	15815	Prato Descartável Raso para Bolo – 15cm: Produto tipo Copobras® ou superior, prato descartável raso confeccionado em material plástico ou isopor (EPS) resistente, atóxico e próprio para contato com alimentos, com diâmetro aproximado de 15cm. Deverá apresentar boa rigidez, acabamento uniforme, sem rebarbas, deformações ou imperfeições. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante e informações do produto. Produto adequado para servir bolos, doces e alimentos diversos, conforme normas vigentes.	PCT	250	4,08	1.020,00
0162	15844	Prato de Vidro – Unidade: Produto do tipo Tramontina®, Nadir Figueiredo®, Oxisul® ou superior, prato confeccionado em vidro temperado ou sodocálcico de alta resistência, com acabamento liso e transparente ou com tonalidade uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo segurança e durabilidade no manuseio. Deverá possuir espessura adequada, base estável e superfície uniforme, de fácil limpeza e higienização. Produto íntegro, livre de trincas, lascas, bolhas, manchas, rebarbas ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	1000	9,13	9.130,00

0163	15816	Presunto - kg: Magro, cozido, obtido de pernil ou parte de suíno sadio; Com aspecto, odor, cor e sabor próprio; isento de sujidades, parasitas e larvas; Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico.	KG	50	30,68	1.534,00
0164	15817	QUEIJO MINAS - 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. -	KG	50	82,34	4.117,00
0165	15818	Quiabo - de 1º qualidade, em perfeitas condições para consumo ,de primeira qualidade, sem amassados ou partes estragadas. -	KG	20	27,26	545,20
0166	15873	Ralador de Alimentos 4 Faces em Aço Inoxidável 21 cm – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, ralador confeccionado em aço inoxidável atóxico, com 4 faces de diferentes cortes, altura de 21 cm. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e sem rebarbas, garantindo segurança no manuseio. Estrutura resistente, de fácil limpeza e higienização, resistente à corrosão e ao uso frequente. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	23,08	461,60
0167	15819	Refrigerante Cola – 2 Litros: Produto tipo Coca-Cola® ou superior, refrigerante sabor cola, elaborado à base de água gaseificada, açúcar, cafeína, extrato de noz de cola, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aromatizantes. Deverá apresentar sabor, aroma e características próprias do produto, com valor energético aproximado de 87 kcal e cerca de 22g de açúcar por porção, conforme informações nutricionais do fabricante. Acondicionado em embalagem PET de 2 litros, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e ser entregue em perfeitas condições de consumo.	UN	250	12,41	3.102,50
0168	15820	Refrigerante Guaraná – 2 Litros: Produto tipo Antarctica® ou superior, refrigerante sabor guaraná, elaborado à base de água gaseificada, açúcar, semente de guaraná (0,02%), aroma sintético idêntico ao natural, acidulante INS 330, conservador INS 211, corante caramelo IV e regulador de acidez. Deverá apresentar sabor, aroma, coloração e	UN	250	9,89	2.472,50

		características próprias do produto, livre de alterações. Acondicionado em embalagem PET de 2 litros, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e ser entregue em perfeitas condições de consumo.				
0169	15821	Refrigerante Guaraná – 2 Litros: Produto tipo Sukita® ou superior, refrigerante sabor guaraná, elaborado à base de água gaseificada, açúcar, semente de guaraná (0,02%), aroma sintético idêntico ao natural, acidulante INS 330, conservador INS 211, corante caramelo IV e regulador de acidez. Deverá apresentar sabor, aroma, coloração e características próprias do produto, livre de alterações. Acondicionado em embalagem PET de 2 litros, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e ser entregue em perfeitas condições de consumo.	UN	250	7,17	1.792,50
0170	15822	Requeijão Cremoso – 220g: Produto tipo Nestlé® ou superior, requeijão cremoso sabor tradicional, elaborado com ingredientes de primeira qualidade, com textura cremosa, uniforme, sabor e aroma característicos do produto. Deverá apresentar coloração, consistência e características próprias, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica de 220g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	30	13,20	396,00
0171	15875	Rodo para Pia – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Tramontina® ou superior, rodo confeccionado em plástico resistente e borracha de alta qualidade, atóxico e durável. Apresenta acabamento uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo eficiência e segurança no uso. Tamanho adequado para limpeza de pias, de fácil manuseio, limpeza e higienização, resistente à umidade e produtos de limpeza. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produto íntegro, livre de defeitos ou danos. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	15,66	313,20
0172	15824	Sal Refinado – 1kg: Produto tipo Cisne® ou superior, sal refinado de primeira qualidade, composto por cloreto de sódio, iodado conforme legislação vigente, com aspecto	PCT	20	3,10	62,00

		uniforme, coloração branca, livre de impurezas, umidade excessiva ou alterações. Embalagem em pacote de 1kg, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender às normas vigentes e ser entregue em perfeitas condições de consumo.				
0173	15825	Salsicha - kg: Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry_x0002_ovac, pesando até 3 kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC no. 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Validade superior a 30 dias na data de entrega.	PCT	50	48,38	2.419,00
0174	15826	Sardinha - 125gr: Conserva em óleo, enlatado. Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UN	50	9,04	452,00
0175	15828	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ, adoçado, pacote de 1Kg: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido.	UN	50	14,77	738,50
0176	15830	Suco Concentrado – 500ml: Produto tipo Dafruta® ou superior, suco concentrado de frutas, sabores diversos, composto minimamente por água, suco concentrado e integral de fruta. Produto pasteurizado e homogeneizado, não fermentado, não alcoólico, sem glúten e sem adição de açúcar. Deverá apresentar sabor, aroma e coloração característicos da fruta, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração, com rendimento mínimo de 4,5 litros de bebida preparada para cada 500ml de suco concentrado. Acondicionado em embalagem PET ou vidro de 500ml, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente.	UN	100	4,98	498,00
0177	15829	Suco Concentrado – 500ml: Produto tipo Maguary® ou superior, suco concentrado de frutas, sabores variados (caju, goiaba, laranja,	UN	200	9,09	1.818,00

		manga, maracujá e/ou uva), elaborado com no mínimo 30% de polpa da fruta, com rendimento para diluição aproximada de 6 a 8 partes de água. Deverá apresentar sabor, aroma e coloração característicos da fruta, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem de 500ml, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir validade superior a 60 (sessenta) dias na data da entrega e atender à legislação vigente.				
0178	15827	Suco Néctar de Fruta – 1 Litro: Produto tipo Del Valle® ou superior, suco industrializado pronto para beber, tipo néctar de fruta, sabores diversos, composto por suco e polpa de fruta concentrados, elaborado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos do fruto. Acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1.000ml, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega e atender à legislação vigente.	UN	300	11,22	3.366,00
0179	15914	Tábua para Corte de Carne e Legumes em Polietileno – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Tramontina®, Plasútil® ou superior, tábua confeccionada em polietileno atóxico de alta densidade, resistente e durável. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e superfície sem rachaduras ou imperfeições, garantindo segurança no uso. Espessura adequada, base estável, de fácil limpeza e higienização, resistente a cortes e variações de temperatura. Indicada para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	22,70	454,00
0180	15831	Tempero alho e sal - embalagem de 1kg -	UN	20	5,73	114,60
0181	15832	Toalha de Papel Interfolha – 1.000 unidades: Produto tipo Snob® ou superior, toalha de papel confeccionada em celulose 100% fibras naturais, tipo folha interfolha com 2 dobras, descartável, macia e de alta absorção. Dimensões aproximadas: 23cm de comprimento x 20cm de largura. Indicada para uso em toaletes, proporcionando boa resistência e eficiência na secagem das mãos. Embalagem contendo 1.000 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante, quantidade de folhas e informações do produto. Produto adequado para uso	PCT	500	24,42	12.210,00

		institucional e conforme normas vigentes.				
0182	15833	TOALHAS DE MESA - 100% algodão, medida: 2,00 x 1,20cm, cor Branca. -	UN	10	75,33	753,30
0183	15834	TOMATE - de primeira qualidade, fresco, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas - Kg -	KG	30	8,96	268,80
0184	15835	Toucinho Suíno - O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores.Picado em pedaço - não congelado. -	KG	50	13,52	676,00
0185	15836	Uva - de 1º qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas em tamanhos razoáveis, "cachos" com aproximadamente 500g. -	UN	50	16,15	807,50
0186	15837	Uva passa escura – 200gr: sem semente.	UN	20	11,63	232,60
0187	15838	XICARA de chá - em vidro transparente, lisa, cap. 50ml. -	UN	50	11,97	598,50

Total Geral ==> 551.357,30

Qualquer referência à marca na descrição dos itens é mera exemplificação de qualidade, podendo ser substituído por outro de igual ou superior especificação de marca diversa.

8. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

8.1. Do levantamento das soluções existentes no mercado

A partir dos estudos realizados para a contratação do objeto pretendido, foram identificadas as seguintes soluções de mercado:

1 - Possíveis registros de preços realizados por outros entes em que pudesse se realizar adesão a ata sua ata;
2 - Realização de pregão presencial pela prefeitura;
3 - Realização de pregão presencial através do sistema de registro de preços;
4 - Realização de pregão eletrônico através do sistema de registro de preços;

8.2. Da Solução escolhida

A melhor solução das encontradas foi à realização de pregão eletrônico através do sistema de registro de preços, uma vez contratação de empresa para Aquisição de Materiais de Tipo Gêneros Alimentícios, Descartáveis e Utensílios para atendimento as demandas municipais, onde é difícil definição do seu quantitativo a ser utilizado durante o período de vigência de contratação, em razão das diversas demandas das secretarias, sendo, portanto, o sistema de registro de preços a solução mais adequada diante da imprevisibilidade do consumo dos itens que contempla o objeto.

Não vislumbramos a adesão a alguma ata de registro de preços a melhor solução, em razão da impossibilidade de prever um quantitativo a ser contratado. Além do mais, uma licitação com maior quantidade do objeto, tende-se a conseguir por economia de escalda propostas mais econômicas para o Município.

A razão da escolha do pregão eletrônico como a modalidade mais adequada para a contratação está descrita no item 3.3 deste instrumento.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE

9.1. Para a obtenção do valor previamente estimado em processo licitatório, utiliza-se dos parâmetros definidos em lei, conforme processo de formação de preços anexo.
9.2. A partir do quantitativo estudado em atendimento a unidade requisitante e os parâmetros obtidos através das pesquisas de preços realizadas no presente estudo, que intentaram o valor mais próximo possível do praticado no mercado, chegou-se à estimativa do valor da contratação **conforme exposto na tabela constante no item 7 deste instrumento**, cujo valor informado foi cotado juntamente com o setor/servidor responsável pela formação de preços.
9.3. O valor total estimado da contratação é de **R$ 551.357,30** (quinhentos e cinquenta e um mil, trezentos e cinquenta e sete reais e trinta centavos) sendo os valores unitários conforme tabela do item 7.

10. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO
A solução consiste na realização de procedimento licitatório, mediante Sistema de Registro de Preços, para eventual aquisição de materiais de gêneros alimentícios, descartáveis e utensílios, destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e setores do Município. A contratação por meio de Registro de Preços permitirá que os materiais sejam adquiridos de forma parcelada e conforme a necessidade da Administração, evitando a formação de estoques excessivos e possibilitando maior adequação entre as quantidades adquiridas e a demanda efetivamente verificada ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços. Os materiais deverão ser fornecidos de acordo com as especificações, unidades, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência, observando-se os padrões de qualidade exigidos, os prazos de entrega e demais condições estabelecidas pela Administração. A solução busca assegurar a disponibilidade contínua dos itens necessários ao regular funcionamento dos serviços públicos municipais, proporcionando maior eficiência no planejamento das aquisições, racionalização dos recursos públicos e atendimento tempestivo às necessidades das unidades administrativas.

11. DAS JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO
11.1. O parcelamento se aplica ao presente ETP, tendo o julgamento da contratação escopo no critério das ofertas como **"menor preço por item"**, mostrando-se tecnicamente e economicamente viável, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes na disputa, aumentando a competitividade e a viabilização de melhores propostas.

12. DO DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS
12.1. Os objetos da contratação em estudo, nos termos propostos e justificados no presente relatório, apresentam melhor economia e aproveitamento dos recursos humanos; materiais e financeiros ora disponíveis, esperando-se como resultado:
1. Aumento da eficiência: Espera-se um aumento na eficiência das operações, garantindo que os serviços públicos que dependem do objeto a ser contratado sejam realizados de forma mais rápida, precisa e com menor desperdício de recursos.
2. Redução de custos: A contratação visa reduzir os custos operacionais, garantindo que os recursos financeiros sejam utilizados de forma eficiente e eficaz.
3. Melhoria na qualidade dos serviços: A contratação visa resultar em uma melhoria na qualidade dos serviços prestados pela prefeitura, garantindo que as necessidades e expectativas dos cidadãos sejam atendidas de forma satisfatória.
4. Melhoria na gestão de materiais e estoques: A aquisição do objeto irá contribuir para uma gestão mais eficiente dos materiais e estoques da prefeitura, garantindo que haja um controle adequado dos recursos materiais e evitando desperdícios e excessos.

Esses resultados pretendidos são essenciais para uma gestão pública eficaz, que busca garantir o melhor uso possível dos recursos disponíveis em benefício da comunidade.

13. DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE

EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO DA ADMINISTRAÇÃO

13.1. A operacionalização da contratação do objeto estudado não requer ajustes a serem feitos no ambiente do órgão de acordo com os aspectos apresentados.

14. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

14.1. De acordo com a solução adotada não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da contratação, sejam elas já realizadas ou em contratações futuras.

15. DA DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS

15.1. Para presente contratação do objeto não foram apontados riscos de possíveis impactos ambientais.

16. DO GERENCIAMENTO DE RISCOS

16.1. Os riscos ordinários, comuns a toda contratação, a exemplo da possibilidade de entrega do objeto fora das especificações técnicas pertinentes ou fora do prazo, ou do recebimento de produtos perto da validade encerrar, não serão pontuados na presente análise de riscos, de modo que a equipe não identificou outros riscos que mereçam ser pontuados.

16.2. Do Plano Básico de Fiscalização

O plano básico de fiscalização como forma de implementação do gerenciamento de riscos encontra-se em desenvolvimento no município, no processo de transição de regimes. Até a publicação do normativo respectivo, os fiscais de contratos devem observar as regras atuais de fiscalização, como forma de inibir os principais riscos comuns a toda contratação.

16.3. Da Matriz de Riscos

Para o objeto estudado, considerando que não encontramos riscos pontuais ao objeto conforme registrado no item acima entendemos que não é necessário formalizar a matriz de riscos.

17. DA DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1. Devido à necessidade do objeto pretendido neste estudo e após análise das informações apresentadas pela unidade demandante, consideramos **VIÁVEL** a contratação, **seguindo as orientações técnicas contidas neste estudo**.

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA
(AQUISIÇÃO DE BENS PROCESSADA PELO SRP)

O presente instrumento foi formalizado com base nos levantamentos efetivados nos estudos técnicos preliminares, utilizando como parâmetro o relatório onde constam as justificativas para as presentes inserções e a materialização do planejamento, encontrando-se este, em anexo.
Somado às presentes exigências, deverão ser observados pelos interessados em formalizar propostas, todas as exigências que estarão contidas no Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para eventual contratação de empresa para Aquisição de Materiais de Tipo Gêneros Alimentícios, Descartáveis e Utensílios para atendimento as demandas municipais, conforme condições e exigências estabelecidas no item 1.2.

1.2. Definição/Detalhamento do objeto, conforme especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, abaixo discriminadas:

Termo de Referência

N° Item	Cód.	Descrição	Und.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	15697	Abacaxi – unidade. Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	UN	200	10,50	2.100,00
0002	15916	Abridor de Lata – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, abridor confeccionado em aço inoxidável resistente e cabo firme, atóxico e durável. Apresenta acabamento uniforme, corte preciso e sem rebarbas, garantindo segurança e facilidade no uso. Estrutura reforçada, de fácil limpeza e higienização, resistente à corrosão e ao uso frequente. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produto íntegro, livre de defeitos ou danos. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	8,20	164,00
0003	15698	Achocolatado em Pó Instantâneo – 400g: Produto tipo Nescau® ou superior, de preparo instantâneo, composto por açúcar, cacau em pó, maltodextrina (extrato de malte), estabilizantes, aromatizantes e emulsificante lecitina de soja, contendo no mínimo 30% de cacau. Embalagem de 400g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Deverá atender à legislação sanitária vigente e possuir registro ou dispensa de registro no órgão competente,	UN	100	19,32	1.932,00

		quando aplicável. Na entrega, o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses.				
0004	15699	Açúcar Cristal – 5kg: Produto tipo Açúcar Cristal Delta® ou superior, obtido da cana-de-açúcar, contendo sacarose, peneirado, de coloração uniforme, livre de fermentação, umidade, matérias terrosas, parasitas, detritos animais e vegetais ou quaisquer impurezas que comprometam sua qualidade. Deverá conter aproximadamente 99,2% de glicídios. Embalagem primária de 5kg, transparente, incolor, resistente e termossoldada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto e a embalagem deverão atender à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	1000	17,72	17.720,00
0005	16764	Adoçante Líquido – 100ml: Produto tipo Stevia Line® ou superior, formulado à base de estévia, próprio para adoçar alimentos e bebidas. Deverá apresentar aspecto límpido, isento de impurezas, acondicionado em frasco de 100ml, com tampa dosadora. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	18,17	908,50
0006	16763	Adoçante Líquido – 100ml: Produto tipo Zero-Cal® ou superior, formulado à base de sacarina, próprio para adoçar alimentos e bebidas. Deverá apresentar aspecto límpido, isento de impurezas, acondicionado em frasco de 100ml, com tampa dosadora. A embalagem deverá conter identificação do fabricante, composição, lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	10,29	514,50
0007	15700	Agrião - em perfeitas condições para consumo, sem folhas estragadas -	UN	30	4,07	122,10
0008	15701	Água Mineral Sem Gás – Copo 200ml: Produto tipo Lindoya Verão® ou superior, água mineral natural sem gás, acondicionada em copo plástico transparente de 200ml, lacrado de fábrica, própria para consumo humano. Deverá apresentar características físico-químicas e microbiológicas em conformidade com a legislação vigente, pH aproximado de 9,2 a 25°C, isenta de impurezas e contaminantes. A embalagem deverá conter identificação da fonte, fabricante, lote, data de envase e prazo de validade. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	5000	2,40	12.000,00

0009	15702	Alface - 1º qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos -	UN	100	2,89	289,00
0010	15703	Alho – kg: A granel forma de fornecimento em cabeça separado, firmes, sem ferimentos ou defeitos, livres de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	50	20,36	1.018,00
0011	16765	Amendoim – 500g: Produto tipo Yoki® ou superior, amendoim tipo I, em grãos com casca avermelhada, de primeira qualidade, selecionado, livre de umidade, fermentação, mofo, impurezas, misturas inadequadas, odores desagradáveis ou alterações que comprometam sua qualidade. Embalagem de 500g, íntegra, resistente e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir registro no órgão competente e atender à legislação vigente. Validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	100	22,97	2.297,00
0012	15705	Amido de Milho – 500g: Produto tipo Maizena® ou superior, amido de milho em pó, obtido a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, isento de matérias terrosas, parasitas, impurezas, umidade excessiva, fermentação ou ranço. Deverá apresentar aspecto de pó fino, coloração e odor característicos, produzindo ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Atender aos padrões de qualidade estabelecidos, com umidade máxima de 14% p/p, acidez máxima de 2,5% p/p, mínimo de 84% de amido e resíduo mineral fixo máximo de 0,2% p/p. Embalagem de 500g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. Validade superior a 60 (sessenta) dias na data da entrega.	PCT	100	16,69	1.669,00
0013	15706	Arroz – 5kg: Produto tipo Tio João® ou superior, arroz agulhinha longo fino, polido, tipo 1, sem glúten, constituído por grãos inteiros, selecionados e de primeira qualidade, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros, com umidade máxima de 14%. Deverá apresentar coloração branca, grãos íntegros, uniformes e soltos após o cozimento, com rendimento mínimo de 2,5 vezes o peso inicial após cocção. Valor nutricional mínimo por porção de 50g: 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0g de gorduras totais. Embalagem plástica resistente, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega e atender à legislação vigente.	PCT	300	19,69	5.907,00
0014	15850	Assadeira de Alumínio para Bolo Retangular 30x20 cm – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior,	UN	20	31,30	626,00

		assadeira confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com formato retangular, acabamento liso e uniforme, bordas bem estruturadas e sem rebarbas. Deverá apresentar espessura adequada, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a variações de temperatura e ao uso frequente. Dimensões aproximadas: 30 cm de comprimento x 20 cm de largura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações, empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0015	15852	Assadeira de Alumínio para Bolo Retangular 32x27 cm – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, assadeira confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com formato retangular, acabamento liso e uniforme, bordas bem estruturadas e sem rebarbas. Deverá apresentar espessura adequada, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a variações de temperatura e ao uso frequente. Dimensões aproximadas: 32 cm de comprimento x 27 cm de largura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações, empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	30,98	619,60
0016	15851	Assadeira de Alumínio para Bolo Retangular 33x23 cm – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, assadeira confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com formato retangular, acabamento liso e uniforme, bordas bem estruturadas e sem rebarbas. Deverá apresentar espessura adequada, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a variações de temperatura e ao uso frequente. Dimensões aproximadas: 33 cm de comprimento x 23 cm de largura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações, empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	34,20	684,00
0017	15707	Atum em Conserva – 170g: Produto tipo Gomes da Costa® ou superior, preparado com atum de primeira qualidade, conservado em óleo de soja, água, sal e extrato vegetal em	UN	100	15,66	1.566,00

		pó. Deverá apresentar características próprias do produto, com textura firme, odor e sabor característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem em lata de 170g, íntegra, sem amassados, ferrugem ou estufamento, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0018	15708	Atum Sólido – 170g: Produto tipo Gomes da Costa® ou superior, composto por atum sólido, óleo comestível e sal, contendo ômega 3. Deverá apresentar textura firme, pedaços sólidos e uniformes, sabor e odor característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem em lata de 170g, íntegra, sem amassados, ferrugem, vazamentos ou estufamento, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	100	15,40	1.540,00
0019	15709	Azeitona Verde Recheada com Pasta de Pimentão – 200g: Produto tipo La Violetera® ou superior, azeitona verde de primeira qualidade, recheada com pasta de pimentão, em conserva, com características próprias do produto, textura firme, sabor e aroma característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem de 200g, íntegra, lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	100	12,34	1.234,00
0020	15710	Bacon Industrializado – Produto tipo Sadia® ou superior, de primeira qualidade, elaborado a partir de carne suína selecionada, com características próprias do produto, aspecto, cor, aroma e sabor característicos. Deverá apresentar-se em perfeitas condições de conservação, livre de sujidades, parasitas, bolores, alterações ou qualquer material estranho. Acondicionado em embalagem plástica íntegra, resistente e adequada, contendo rótulo com identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e registro no órgão competente, conforme legislação vigente.	KG	50	42,36	2.118,00
0021	15711	Bala de Goma Tipo Jujuba – Caixa com 30 unidades: Produto tipo Fini® ou superior, bala de goma açucarada, sabor frutas sortidas, de consistência macia e textura característica, acondicionada em tubos individuais com no mínimo 32g cada. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante,	UN	50	30,29	1.514,50

		ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0022	15712	Bala Macia – Pacote 600g: Produto tipo Arcor® ou superior, bala macia de sabores sortidos, com textura adequada, sabor e aroma característicos, livre de impurezas e alterações. Acondicionada em embalagem original de 600g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	100	14,59	1.459,00
0023	15713	Balas Macias – Embalagem com 100 unidades: Produto tipo Arcor® ou superior, preparado à base de açúcares fundidos, adicionados de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e demais ingredientes permitidos. Deverá apresentar consistência macia, textura adequada, sabor e aroma característicos, obtida por processo de amassamento mecânico até a consistência desejada. Sabores sortidos: tutti-frutti, morango, uva, abacaxi e banana. Acondicionada em embalagem plástica íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	250	15,02	3.755,00
0024	15715	Bananada (Doce de Banana) – 1kg: Produto tipo Predilecta® ou superior, elaborado com bananas sãs, limpas e selecionadas, preparado a partir de polpa de fruta e açúcares, contendo no mínimo 50% de ingredientes vegetais provenientes da fruta. Deverá apresentar cor, sabor, aroma, aspecto e textura característicos do produto, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem contendo 50 tabletes individuais de aproximadamente 20g cada, totalizando 1kg, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	50	26,27	1.313,50
0025	15714	Banana prata - de 1ª qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas. -	KG	250	8,28	2.070,00
0026	15716	Batata Inglesa - de 1º qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas. -	KG	250	9,34	2.335,00

0027	15717	Batata Palha crocante – pacote de 400gr	PCT	50	18,82	941,00
0028	15719	Biscoito Cream Cracker – 375g: Produto tipo Aymoré® ou superior, biscoito salgado tipo cream cracker, de primeira qualidade, crocante, com sabor e aroma característicos, textura adequada e livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem contendo 3 pacotes internos, totalizando 375g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	250	5,89	1.472,50
0029	16766	Biscoito Cream Cracker – 400g: Produto tipo Marilan® ou superior, biscoito salgado tipo cream cracker, de primeira qualidade, crocante, com sabor e aroma característicos, não devendo apresentar excesso de dureza ou estar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, extrato de malte, fermentos químicos, sal, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha e enzima protease, ou composição equivalente.	UN	250	5,89	1.472,50
0030	15718	Biscoito de Polvilho Salgado – 100g: Produto tipo Vale D'Ouro® ou superior, biscoito de polvilho salgado, preparado com polvilho, gordura vegetal, sal e demais ingredientes permitidos, de primeira qualidade, com textura crocante, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem de 100g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	250	4,74	1.185,00
0031	16767	Biscoito Doce – 1,8kg: Produto tipo Marilan® ou superior, biscoito doce tipo maisena, coco e leite, de primeira qualidade, com sabor e aroma característicos, textura crocante, não devendo apresentar excesso de dureza ou estar quebradiço. Acondicionado em pacotes com protetores internos, com embalagem primária impermeável e embalagem secundária em caixa de papelão, íntegra e lacrada, totalizando 1,8kg. Contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	100	21,97	2.197,00
0032	15720	Biscoito Doce – 400g: Produto tipo Marilan® ou superior, biscoito doce tipo maisena, coco e	PCT	250	5,91	1.477,50

		leite, de primeira qualidade, com sabor e aroma característicos, textura crocante, não devendo apresentar excesso de dureza ou estar quebradiço. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, fermento químico, sal, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha e enzima protease, ou composição equivalente. Sabores: milho, coco e leite. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, com protetores internos, acondicionada em embalagem secundária de caixa de papelão, íntegra e lacrada. Contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0033	15721	Biscoito Salgado – 200g: Produto tipo Salpet® ou superior, biscoito salgado de primeira qualidade, com textura crocante, sabor e aroma característicos, formato e características próprias do produto, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem de 200g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	250	5,02	1.255,00
0034	15722	Bolo Fresco – Tamanho aproximado 30x50cm: Produto tipo confeitaria ou superior, bolo fresco, preparado com ingredientes de primeira qualidade, em perfeitas condições para consumo, com massa macia e uniforme. Poderá conter recheio e/ou cobertura, conforme solicitação, apresentando sabor, aroma, textura e aparência característicos. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, mantendo as condições higiênico-sanitárias de segurança, livre de impurezas ou alterações. Contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente.	UN	200	95,08	19.016,00
0035	15723	Bolo Redondo – 400g a 450g: Produto tipo confeitaria ou superior, bolo redondo pronto para consumo, elaborado com ingredientes de primeira qualidade, com massa macia, uniforme e sabor característico. Sabores variados, podendo conter recheio e/ou cobertura conforme solicitação. Deverá apresentar boa aparência, aroma e textura próprios do produto, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem adequada, íntegra e higiênica, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à	UN	200	13,28	2.656,00

		legislação vigente.				
0036	15823	Bombom Ouro Branco – Pacote com 1kg: Produto tipo Ouro Branco® ou superior, bombom recheado de primeira qualidade, composto por chocolate branco, cobertura sabor chocolate e recheio crocante conforme padrão do fabricante, com sabor, aroma e textura característicos do produto. Deverá apresentar unidades íntegras, sem alterações, derretimento ou deformações. Acondicionado em embalagem de 1kg, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	100	70,63	7.063,00
0037	15724	Bule para Café – 4,2 litros: Produto tipo Tramontina® ou superior, confeccionado em alumínio de alta qualidade, com acabamento resistente, capacidade aproximada de 4,2 litros, nº 18, com tampa e alça para manuseio seguro. Deverá apresentar boa resistência, fácil higienização, sem amassados, deformações ou defeitos de fabricação. Produto destinado ao preparo e armazenamento de café, adequado para uso contínuo.	UN	20	77,98	1.559,60
0038	15859	Caçarola de Alumínio Baixa com Tampa – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, caçarola confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, formato baixo, acompanhada de tampa ajustada e alças firmes. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica adequada, base ampla e estável, superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações de temperatura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	293,46	5.869,20
0039	15858	Caçarola de Alumínio Grande com Tampa – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, caçarola confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, acompanhada de tampa ajustada e alças reforçadas. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica adequada para uso institucional, base estável e superfície sem porosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a	UN	20	153,26	3.065,20

		impactos e variações bruscas de temperatura. Indicada para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0040	15862	Caçarola de Alumínio Média com Tampa – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, caçarola confeccionada em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, acompanhada de tampa ajustada e alças reforçadas. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica média, base estável e superfície sem porosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	155,74	3.114,80
0041	15849	Caçarola Média Profissional 10 Litros – Unidade Produto do tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, caçarola confeccionada em alumínio polido ou aço inoxidável atóxico de alta resistência e durabilidade, com capacidade de 10 litros, acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Deverá possuir espessura adequada, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações moderadas de temperatura. Acompanhada de tampa ajustada e alças antitérmicas resistentes. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, manchas, rachaduras ou defeitos de fabricação, indicado para uso institucional, em cozinhas escolares, refeitórios, copas e eventos. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	142,68	2.853,60
0042	15923	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 100 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava reforçada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 100 litros, dimensões proporcionais compatíveis com a capacidade. Base ampla e estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil	UN	50	111,44	5.572,00

		limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento de peso e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, equipamentos e volumes maiores, para uso institucional em escolas, almoxarifados e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto				
0043	15917	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 2,1 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava de segurança. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e conforto no manuseio. Dimensões aproximadas: 25 cm de comprimento x 12 cm de largura x 8 cm de altura, capacidade volumétrica de 2,1 litros. Base estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, documentos e objetos em geral, para uso institucional em escolas, escritórios e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações	UN	100	7,49	749,00
0044	16768	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 270 ml – kit contendo 10 unidades de caixa de 270ml. Unidade Produto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava de segurança. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e conforto no manuseio. Dimensões aproximadas: 14 cm de comprimento x 10 cm de largura, capacidade volumétrica de 270 ml. Base estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais pequenos, acessórios e objetos diversos, para uso institucional em escolas, escritórios e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação.	KIT	100	95,67	9.567,00
0045	15921	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 30 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa	UN	50	37,55	1.877,50

		confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava reforçada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 30 litros, dimensões proporcionais compatíveis com a capacidade. Base ampla e estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento de peso e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, equipamentos e volumes maiores, para uso institucional em escolas, almoxarifados e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.				
0046	15919	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 4 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava de segurança. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e conforto no manuseio. Dimensões aproximadas: 20 cm de comprimento x 12 cm de largura x 10 cm de altura, capacidade volumétrica de 4 litros. Base estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, documentos e objetos em geral, para uso institucional em escolas, escritórios e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do	UN	100	15,16	1.516,00
0047	15920	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 5 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava de segurança. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e conforto no manuseio. Capacidade volumétrica de 5 litros, dimensões proporcionais compatíveis com a capacidade. Base estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, documentos e objetos em geral,	UN	100	14,11	1.411,00

		para uso institucional em escolas, escritórios e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.				
0048	15922	Caixa Organizadora com Tampa e Trava – 60 Litros – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Paramount® ou superior, caixa confeccionada em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com tampa de encaixe e sistema de trava reforçada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo vedação eficaz e segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 60 litros, dimensões proporcionais compatíveis com a capacidade. Base ampla e estável, superfície sem rugosidades ou imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, empilhamento de peso e variações moderadas de temperatura. Indicada para armazenamento e organização de materiais, equipamentos e volumes maiores, para uso institucional em escolas, almoxarifados e repartições públicas. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras, rebarbas ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	50	93,84	4.692,00
0049	15855	Caldeirão de Alumínio Nº 38 – 5 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, caldeirão confeccionado em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com fundo reforçado e bordas reforçadas. Apresenta acabamento liso e uniforme, alças firmemente fixadas e bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 5 litros, base estável e superfície sem imperfeições, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	52,64	1.052,80
0050	15725	Caldo de carne - 57gr embalagem com 6 cubos - Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino. -	UN	20	3,30	66,00
0051	15726	Caldo de galinha - 57gr embalagem com 6 cubos - Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino. -	UN	20	3,06	61,20

0052	15853	Canecão de Alumínio 3 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, canecão confeccionado em alumínio polido de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com alça resistente e bem fixada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo segurança no manuseio. Capacidade volumétrica de 3 litros, base estável e superfície sem porosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações de temperatura. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	50,05	1.001,00
0053	16769	Canjica branca: obtido de grãos de milho,de cor branca, com aspecto cor,cheiro e sabor próprio,com ausência de umidade, isento de sujidades.embalag.500g, as embalagens devem conter informações nutricionais data de fabricação e val. min.6 meses	UN	100	3,61	361,00
0054	15727	Canjiquinha de milho comum – 1kg: Tipo 1, isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor.	UN	100	5,21	521,00
0055	15728	CARNE BOVINA - de 1ª em PEDAÇO , fresca, não congelada - kg -	KG	250	47,86	11.965,00
0056	15729	CARNE BOVINA - de 1ª MOÍDA , fresca, não congelada - kg -	KG	250	48,51	12.127,50
0057	15730	Carne Suína - PERNIL de 1º em bife, fresca, não congelada	KG	250	28,75	7.187,50
0058	15731	Cebola - em perfeitas condições para consumo, sem partes estragadas ou amassadas, tamanho médio -	KG	50	10,76	538,00
0059	15732	Cebolinha (01 Molho) - 1º qualidade - com folhas íntegras, livres de fungos -	KG	30	1,83	54,90
0060	15733	Cenoura - de primeira qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas, tamanho médio -	KG	50	10,14	507,00
0061	15735	Coador de Café de Pano – Unidade: Produto tipo Melitta® ou superior, confeccionado em tecido de malha ou flanela apropriado para filtragem de café, com cabo de madeira, arame revestido ou PVC resistente,	UN	50	5,13	256,50

		proporcionando segurança e facilidade no manuseio. Deverá ser lavável, resistente ao uso contínuo e adequado para preparo de café. Produto íntegro, sem defeitos ou imperfeições.				
0062	15736	Coco ralado 100g - úmido e adoçado -	UN	30	7,07	212,10
0063	15843	Colher de Mesa em Aço Inoxidável – Unidade: Produto do tipo Tramontina® ou superior, colher de mesa confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento polido, bordas arredondadas e formato ergonômico, garantindo segurança e conforto durante o uso. Deverá possuir cabo robusto, anatômico e de fácil higienização. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, ferrugem ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Acondicionada em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	1000	5,56	5.560,00
0064	15738	Colher Descartável para Refeição – Pacote com 50 unidades: Produto tipo Galvanotek® ou superior, colher plástica descartável tipo cristal, confeccionada em material resistente, atóxico e próprio para contato com alimentos. Deverá apresentar alta resistência, boa rigidez, acabamento uniforme, sem rebarbas ou imperfeições, adequada para refeições. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada.	PCT	150	5,13	769,50
0065	15737	Colher Descartável para Sobremesa – Pacote com 50 unidades: Produto tipo Galvanotek® ou superior, colher plástica descartável para sobremesa, confeccionada em material resistente, atóxico e próprio para contato com alimentos. Deverá apresentar boa rigidez, sem rebarbas ou imperfeições, adequada para uso com alimentos diversos. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada.	PCT	150	4,14	621,00
0066	15857	Concha Tamanho Médio – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, concha confeccionada em alumínio ou aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com cabo longo e firme. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e sem rebarbas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Tamanho médio, formato adequado para servir alimentos, de fácil limpeza e higienização, resistente a altas temperaturas e uso frequente. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações	UN	20	31,62	632,40

		do produto.				
0067	15740	Copo Descartável – 200ml: Produto tipo Copobras® ou superior, copo descartável confeccionado em material plástico atóxico, próprio para contato com alimentos, com capacidade de 200ml. Deverá apresentar resistência adequada, acabamento uniforme, sem rebarbas ou deformações, atendendo às normas da ABNT NBR 14.865. Embalagem contendo identificação do fabricante, quantidade de unidades e informações do produto, íntegra e lacrada.	PCT	1000	9,37	9.370,00
0068	15741	Copo Descartável – 300ml: Produto tipo Copobras® ou superior, copo descartável confeccionado em material plástico atóxico, próprio para contato com alimentos, com capacidade de 300ml. Deverá apresentar resistência adequada, acabamento uniforme, sem rebarbas, trincas ou deformações, atendendo à norma ABNT NBR 14.865. Embalagem contendo 100 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante e informações do produto.	PCT	1000	13,25	13.250,00
0069	15739	Copo Descartável para Cafezinho – 50ml: Produto tipo Copobras® ou superior, copo descartável transparente, confeccionado em polipropileno (PP) atóxico, próprio para contato com alimentos, com capacidade de 50ml. Indicado para água, sucos, refrigerantes e bebidas em geral. Deverá possuir gravação no fundo do copo com símbolo de identificação para reciclagem “PP”, conforme NBR 13230, contendo também indicação da capacidade. Embalagem com 100 unidades, íntegra e lacrada, com produto resistente e sem deformações.	PCT	500	4,39	2.195,00
0070	15839	Copo de Vidro – 200ml: Produto tipo Nadir® ou superior, copo confeccionado em vidro transparente, com capacidade aproximada de 200ml, resistente ao uso contínuo, acabamento uniforme e bordas sem imperfeições. Deverá apresentar boa durabilidade, fácil higienização e resistência adequada para utilização em ambientes institucionais, refeitórios, copas e eventos. Produto íntegro, livre de trincas, rachaduras, lascas ou defeitos de fabricação, acondicionado em embalagem apropriada para transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante e demais informações do produto.	UN	200	2,75	550,00
0071	15840	Copo Long Drink – 300ml: Produto tipo Nadir® ou superior, copo long drink confeccionado em vidro transparente, com capacidade aproximada de 300ml, formato cilíndrico, acabamento uniforme e alta resistência ao uso contínuo. Deverá possuir bordas lisas, boa estabilidade, fácil higienização e ser adequado				

		para servir água, sucos, refrigerantes e outras bebidas em eventos, reuniões e ambientes institucionais. Produto íntegro, livre de trincas, rachaduras, lascas ou quaisquer defeitos de fabricação, acondicionado em embalagem apropriada para transporte e armazenamento, contendo identificação do fabricante e demais informações do produto.				
0072	15742	Coxa e sobrecoxa de frango: kg carne de frango tipo coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no Maximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas com registro no sif. validade superior a 60 dias a entrega. sem adição de sal e de temperos.	KG	100	13,42	1.342,00
0073	15743	Creme de Leite – 200g: Produto tipo Nestlé® ou superior, creme de leite homogenizado, composto por creme de leite, leite em pó desnatado e estabilizantes permitidos, como goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Deverá apresentar textura cremosa, coloração, sabor e aroma característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem de 200g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	4,11	205,50
0074	15744	Cumbuca Descartável para Caldo – 300ml: Produto tipo Galvanotek® ou superior, cumbuca descartável confeccionada em material plástico atóxico, resistente e próprio para contato com alimentos, com capacidade de 300ml, dimensões aproximadas de 5,6cm de altura x 11,8cm de diâmetro. Indicada para servir caldos, sopas e alimentos quentes. Deverá apresentar boa resistência, acabamento uniforme, sem rebarbas ou deformações. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada.	PCT	250	13,80	3.450,00
0075	15745	Dispenser para copo descartável de 200 a 300 ml com suporte para parede e suporte de pressão para retirada dos copos; -	UN	10	41,12	411,20
0076	15924	Display Acrílico Formato A4 com Fita Autocolante – UnidadeProduto tipo Acrimet®, DAC®, Waleu® ou superior, display confeccionado em acrílico transparente de alta qualidade e resistência, formato vertical ou horizontal compatível com folha A4 (210 mm x 297 mm). Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas polidas e sem rebarbas, garantindo visibilidade perfeita e segurança no manuseio. Acompanha fita dupla-face autocolante de alta aderência para fixação em	UN	30	24,18	725,40

		superfícies lisas. Superfície rígida, de fácil limpeza e higienização, resistente a riscos, amarelecimento e variações moderadas de temperatura. Indicado para exposição de avisos, informativos, regulamentos e documentos em geral, para uso institucional em escolas, corredores, salas e repartições públicas. Produto íntegro, livre de trincas, empenamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem protetora apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.				
0077	15746	Doce de Leite – 500g: Produto tipo Viçosa® ou superior, elaborado a partir de leite e açúcar, de primeira qualidade, com textura cremosa, cor, sabor e aroma característicos de doce de leite, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem em lata de 500g, íntegra, sem amassados, ferrugem ou estufamento, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	15,96	798,00
0078	15747	Doce de Pêssego em Calda – 450g: Produto tipo Oderich® ou superior, elaborado com pêssegos selecionados em calda de açúcar, de primeira qualidade, apresentando frutos com textura, cor, sabor e aroma característicos, sem partes impróprias, impurezas ou alterações. Embalagem em lata de 450g, íntegra, sem amassados, ferrugem, vazamentos ou estufamento, contendo identificação do fabricante, ingredientes, lote, data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	19,67	983,50
0079	15878	Escorredor de Arroz em Alumínio 3 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, escorredor confeccionado em alumínio de alta espessura, atóxico, de elevada resistência e durabilidade. Capacidade de 3 litros, com perfurações uniformes e bordas reforçadas, alças firmes. Apresenta acabamento liso e sem rebarbas, garantindo segurança no manuseio. De fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações de temperatura. Indicado para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	23,49	469,80
0080	15881	Escorredor de Macarrão em Alumínio 5 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Brinox® ou superior, escorredor confeccionado em alumínio de alta espessura,	UN	20	37,10	742,00

		atóxico, de elevada resistência e durabilidade. Capacidade de 5 litros, com perfurações uniformes e bordas reforçadas, alças firmes. Apresenta acabamento liso e sem rebarbas, garantindo segurança no manuseio. De fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações de temperatura. Indicado para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0081	15870	Escorredor de Pratos em Aço Inoxidável – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, escorredor confeccionado em aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com estrutura reforçada. Apresenta acabamento liso e uniforme, sem rebarbas ou pontos cortantes, garantindo segurança no manuseio. Formato adequado para acomodar pratos e utensílios, base estável, de fácil limpeza e higienização, resistente à umidade e corrosão. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	125,50	2.510,00
0082	15856	Escumadeira Tamanho Médio – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, escumadeira confeccionada em alumínio ou aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, com cabo longo e firme. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e sem rebarbas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Tamanho médio, superfície perfurada adequada, de fácil limpeza e higienização, resistente a altas temperaturas e uso frequente. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	30,01	600,20
0083	15748	ESPATULA - Para corte de bolo em aço de inox -	UN	10	18,96	189,60
0084	15749	Extrato de Tomate – 340gr: Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. Composto de Vitamina A, Vitamina E, Carboidrato, Proteína, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio . Isento de fermentação. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.Igual	UN	100	5,84	584,00

		ou superior a Elefante				
0085	15750	Extrato de Tomate – 840gr: Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentação. Composto de Vitamina A, Vitamina E, Carboidrato, Proteína, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio . Isento de fermentação. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.Igual ou superior a Elefante	UN	100	19,99	1.999,00
0086	15841	Faca de Mesa em Aço Inoxidável – Unidade: Produto tipo Tramontina® ou superior, faca de mesa confeccionada em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento polido, lâmina sem serrilha ou com serrilha suave, adequada para uso em refeições. Deverá possuir cabo resistente, anatômico e de fácil higienização, proporcionando segurança e conforto durante o uso. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, ferrugem ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	250	28,27	7.067,50
0087	15751	Farinha de Mandioca – 1kg: Torrada e moída tipo1 branca devendo obedecer a legislação vigente, com validade de no mínimo 6 meses. Igual ou superior Rocha -	PCT	20	7,06	141,20
0088	15752	Farinha de Trigo – 1kg: Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, sem Fermento. Com validade superior a 60 dias a data da entrega.	PCT	20	4,14	82,80
0089	15754	Feijão Preto – 1kg: Produto tipo Camil® ou superior, feijão preto tipo 1, natural, constituído por no mínimo 95% de grãos inteiros, maduros, limpos, secos e correspondentes à variedade quanto ao tamanho e coloração. Deverá apresentar grãos uniformes, livres de mofo, fermentação, pragas, impurezas ou materiais estranhos, permitindo-se o limite máximo de 2% de impurezas conforme legislação vigente.	PCT	100	8,14	814,00
0090	15755	Fermento em Pó – 250gr: como embalagem primária, ingredientes básicos: amido de milho, ou fécula de mandioca, fosfato mono cálcico e bicarbonato, conforme a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Igual ou superior a Pó Royal	UN	20	15,35	307,00

0091	15756	Frango Abatido, Inteiro (Sem Cabeça, Visceras E Pes) Congelado, Embalagem Em Filme Pvc Transparente Ou Saco Plástico Transparente, Contendo Identificação Do Produto, Marca Do Fabricante, Prazo De Validade	KG	100	12,72	1.272,00
0092	15757	Fubá Amarelo – 1kg: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, com prazo de validade de no mínimo 6 meses, com data de fabricação legível na data de entrega.	PCT	30	4,11	123,30
0093	15842	Garfo de Mesa em Aço Inoxidável – Unidade: Produto tipo Tramontina® ou superior, garfo de mesa confeccionado em aço inoxidável de alta resistência, com acabamento polido, dentes uniformes e bordas arredondadas, proporcionando segurança e conforto durante o uso. Deverá possuir cabo resistente, anatômico e de fácil higienização. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, ferrugem ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	250	4,53	1.132,50
0094	15759	Garrafa Térmica – 5 Litros COM Torneira: Produto tipo Invicta® ou superior, com capacidade aproximada de 5 litros, confeccionada em material resistente, com isolamento térmico eficiente para conservação de bebidas quentes ou frias. Deverá possuir torneira para servir, sistema de vedação adequado, resistência ao uso contínuo, fácil higienização e acabamento uniforme, sem defeitos ou imperfeições. Produto íntegro e adequado para uso institucional.	UN	20	58,98	1.179,60
0095	15758	Garrafa Térmica – 5 Litros: Produto tipo Invicta® ou superior, garrafa térmica com capacidade aproximada de 5 litros, com torneira para servir, confeccionada em material resistente, com isolamento térmico eficiente para conservação de bebidas quentes ou frias. Deverá possuir boa vedação, resistência ao uso contínuo, fácil higienização e acabamento adequado, sem defeitos ou imperfeições. Produto íntegro e adequado para uso em ambientes institucionais.	UN	20	61,22	1.224,40
0096	15760	Garrafa Térmica de Pressão para Café – 1,8 Litro: Produto tipo Invicta® ou superior, com capacidade mínima de 1,8 litros, na cor preta,	UN	20	104,05	2.081,00

		indicada para conservação de café e bebidas quentes. Confeccionada em material resistente, com sistema de acionamento por pressão, isolamento térmico eficiente, tampa com vedação adequada e bico direcionador para servir. Deverá possuir boa resistência ao uso contínuo, fácil higienização, acabamento uniforme e estar livre de defeitos ou imperfeições. Produto adequado para uso institucional.				
0097	15761	Garrafa Térmica de Pressão para Café – 1 Litro: Produto tipo Invicta® ou superior, com capacidade mínima de 1 litro, na cor preta, indicada para conservação de café e bebidas quentes. Confeccionada em material resistente, com sistema de acionamento por pressão, isolamento térmico eficiente, tampa com vedação adequada e bico direcionador para servir. Deverá possuir boa resistência ao uso contínuo, fácil higienização, acabamento uniforme e estar livre de defeitos ou imperfeições. Produto adequado para uso institucional.	UN	20	49,28	985,60
0098	15762	Garrafa Térmica de Pressão para Café – 500ml: Produto tipo Invicta® ou superior, com capacidade mínima de 500ml, na cor preta, indicada para conservação de café e bebidas quentes. Confeccionada em material resistente, com sistema de acionamento por pressão, isolamento térmico eficiente, tampa com vedação adequada e bico direcionador para servir. Deverá possuir boa resistência ao uso contínuo, fácil higienização, acabamento uniforme e estar livre de defeitos ou imperfeições. Produto adequado para uso institucional.	UN	20	41,02	820,40
0099	15763	Geladinho – Pacote com no mínimo 40 unidades: Produto tipo Frutare® ou superior, geladinho preparado com ingredientes de qualidade, sabores variados, pronto para consumo, acondicionado em embalagens individuais de 55ml cada. Pacote contendo no mínimo 40 unidades, totalizando aproximadamente 2,2 litros. Embalagem íntegra, lacrada e adequada para armazenamento, contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	150	19,64	2.946,00
0100	15764	Gelatina em pó – 35gr: Sabores variados, embalagem de polietileno, opaco, atóxico, com data de fabricação, prazo de validade de 12 meses e número de lote aparente com registro no M.S.	UN	50	2,02	101,00
0101	15765	Guardanapo de Papel – Pacote com 50 unidades: Produto tipo Snob® ou superior, guardanapo de papel branco, folha simples,	UN	100	7,15	715,00

		macio, absorvente e resistente, com dimensões aproximadas de 33 x 30cm. Deverá ser produzido com material adequado para uso em contato com alimentos, livre de impurezas e odores desagradáveis. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0102	15766	Iogurte 1l - polpa de fruta sabores variados, parcialmente desnatado embalagem 1l cada, resfriado na temperatura adequada a legislação. o produto devera apresentar validade mínima de 30 dias da entrega. com registro no ministério da agricultura/sif	UN	50	20,90	1.045,00
0103	15767	Isqueiro Comum Grande – Unidade: Produto tipo Bic® ou superior, isqueiro descartável de tamanho grande, com acendimento seguro, chama regulável ou equivalente, confeccionado em material resistente e adequado ao uso. Deverá possuir mecanismo de segurança, boa funcionalidade e atender às normas de segurança vigentes. Produto íntegro, sem defeitos, acompanhado de identificação do fabricante.	UN	60	6,10	366,00
0104	15854	Jarra para Suco com Tampa 4 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Plasútil®, Sanremo® ou superior, jarra confeccionada em alumínio de alta qualidade ou plástico virgem atóxico, de elevada resistência e durabilidade, acompanhada de tampa ajustada. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e alça firme, garantindo segurança e conforto no manuseio. Capacidade volumétrica de 4 litros, base estável e superfície sem rugosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações moderadas de temperatura. Indicada para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações, rachaduras ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	43,52	870,40
0105	15734	Kit Click Completo para Botijão de Gás de Cozinha – Unidade: Produto tipo Aliança® ou superior, composto por conjunto completo para conexão de botijão de gás, contendo regulador de pressão, mangueira e acessórios compatíveis, pronto para instalação e uso. Deverá ser fabricado conforme normas técnicas vigentes, possuir certificação aplicável, apresentar resistência, segurança e perfeito funcionamento. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote e informações do produto.	UN	20	63,48	1.269,60
0106	15884	Kit de Bacias Plásticas – Contendo 3 Unidades (P, M, G) – UnidadeProduto tipo Plasútil®, Sanremo®, Tramontina® ou	UN	20	26,64	532,80

		superior, bacias confeccionadas em plástico virgem atóxico, de alta resistência e durabilidade, conjunto com tamanhos pequeno, médio e grande. Apresentam acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Superfície sem rugosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações moderadas de temperatura. Indicadas para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produtos íntegros, livres de deformações, rachaduras ou defeitos de fabricação. Acondicionados em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0107	15906	Kit de Potes Plásticos com Tampa – Contendo 5 Unidades – UnidadeProduto tipo Plasútil®, Sanremo®, Tramontina® ou superior, conjunto de potes confeccionados em plástico virgem atóxico, de alta resistência e durabilidade, com tampas ajustadas. Capacidades variadas: 5 L, 3 L, 2 L, 1 L e 500 ml. Apresentam acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo vedação e segurança. Superfície sem rugosidades, de fácil limpeza e higienização, resistentes a variações moderadas de temperatura. Indicados para armazenamento de alimentos em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produtos íntegros, livres de deformações, rachaduras ou defeitos de fabricação. Acondicionados em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	KIT	20	28,70	574,00
0108	15925	Kit Feijoada – Produto tipo Perdigão® ou superior, composto por carnes e derivados selecionados para preparo de feijoada, contendo, no mínimo: papada suína salgada, bacon, linguiça calabresa, linguiça paio, costelinha suína salgada, carne suína salgada e demais cortes tradicionalmente utilizados no preparo do prato. Os produtos deverão apresentar características próprias de conservação, estar livres de sujidades, odores estranhos, parasitas ou sinais de deterioração. Acondicionados em embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações exigidas pela legislação vigente. O kit deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, respeitando as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis.	KIT	25	41,17	1.029,25
0109	15768	Laranja – Produto tipo laranja pera ou superior, fruta fresca, de primeira qualidade, selecionada, madura, com casca íntegra, coloração e tamanho uniformes, sem amassados, rachaduras, partes estragadas, podridões, sujidades ou sinais de deterioração. Deverá apresentar aspecto,	KG	50	5,15	257,50

		aroma e sabor característicos da fruta, própria para consumo. Fornecimento conforme legislação vigente e padrões de qualidade para alimentos in natura.				
0110	16770	Leite Condensado – 395g: Produto tipo Moça® ou superior, leite condensado obtido a partir de leite integral, açúcar e lactose, sem adição de glúten. Deverá apresentar consistência cremosa, cor, sabor e aroma característicos do produto, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem em caixa de 395g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	11,15	557,50
0111	15771	Leite Desnatado UHT – 1 Litro: Produto tipo Piracanjuba® ou superior, leite desnatado longa vida (UHT), composto por leite desnatado e estabilizantes permitidos (monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio). Deverá apresentar cor, sabor e aroma característicos, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem em caixa longa vida de 1 litro, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	240	7,09	1.701,60
0112	15772	Leite em Pó Integral – 400g: Produto tipo Camponesa® ou superior, leite em pó integral, obtido por processo adequado, com características próprias do produto, cor, sabor e aroma característicos. Embalagem de 400g, íntegra e lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação, prazo de validade e registro no Ministério da Saúde, conforme legislação vigente. O produto deverá possuir validade superior a 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	30	23,01	690,30
0113	15769	Leite UHT Integral – 1 Litro: Produto tipo Piracanjuba® ou superior, leite integral longa vida (UHT), submetido a processo de ultra alta temperatura, com características próprias do produto, cor, sabor e aroma característicos, livre de impurezas e alterações. Embalagem em caixa longa vida de 1 litro, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na	UN	240	7,09	1.701,60

		data da entrega.				
0114	15773	Lingüiça Calabresa - O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. -	KG	50	30,98	1.549,00
0115	15774	Lingüiça mista - O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. -	KG	50	22,92	1.146,00
0116	15775	Linguiça para Churrasco – 1kg: Tipo toscana , congelada com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com registro no SIF. Validade superior a 60 dias a entrega. -	KG	30	22,48	674,40
0117	15776	Lingüiça Suína - O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. -	KG	50	25,49	1.274,50
0118	15777	Maçã – Produto tipo Maçã Fuji ou superior, fruta fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, selecionada, com casca íntegra, coloração e aspecto uniformes. Deverá estar livre de partes amassadas, escuras, estragadas, rachaduras, podridões, sujidades ou sinais de deterioração. Apresentar sabor, aroma e textura característicos da fruta, própria para consumo. Fornecimento conforme legislação vigente e padrões de qualidade para alimentos in natura.	KG	100	14,50	1.450,00
0119	15778	Macarrão Espaguete – 500g: Produto tipo Santa Amália® ou superior, massa alimentícia tipo espaguete, com ovos, vitaminada, elaborada com matéria-prima de primeira qualidade, sã e limpa, composta por sêmola ou farinha de trigo enriquecida, isenta de material terroso, parasitas, impurezas ou qualquer alteração que comprometa a qualidade. Deverá apresentar características próprias do produto após o cozimento, com boa textura e rendimento.	PCT	100	5,88	588,00
0120	15779	Maionese – Embalagem: Produto tipo Hellmann's® ou superior, maionese preparada com água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes permitidos (ácido cítrico, BHT e BHA). Não contém glúten.	UN	50	14,50	725,00

0121	15780	Mamão - kg: Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos, sem rachaduras ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.	KG	50	10,07	503,50
0122	15781	Mandioca - de 1º qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas. -	KG	50	6,09	304,50
0123	15782	Mangueira para Gás de Cozinha – 1,0 metro: Produto tipo Aliança® ou superior, mangueira para gás de cozinha com comprimento aproximado de 1 metro, confeccionada em material resistente, adequada para condução de GLP, com boa flexibilidade e resistência. Deverá atender às normas técnicas e requisitos de segurança vigentes, possuir identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, garantindo instalação segura e uso adequado.	UN	20	27,79	555,80
0124	15783	Manteiga Extra com Sal – 200g: Produto tipo Itambé® ou superior, manteiga extra com sal, obtida a partir de creme de leite e sal, de primeira qualidade, com textura, cor, sabor e aroma característicos do produto. Deverá apresentar aspecto uniforme, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Embalagem em pote de 200g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	UN	50	13,10	655,00
0125	15784	Margarina Cremosa com Sal – 500g: Produto tipo Qualy® ou superior, margarina cremosa com sal, elaborada com óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, enriquecida com vitamina A (15.000 U.I/kg), contendo estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores permitidos (sorbato de potássio e benzoato de sódio), conforme legislação vigente.	UN	50	10,13	506,50
0126	15785	Maria Mole – Caixa com 50 unidades: Produto tipo Docile® ou superior, doce tipo maria mole, preparado com ingredientes de primeira qualidade, com textura macia, sabor e aroma característicos do produto. Deverá apresentar unidades padronizadas, sem alterações, impurezas ou sinais de deterioração. Acondicionada em caixa contendo 50 unidades, com peso líquido mínimo de 1,1kg, embalagem íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir	PCT	50	43,29	2.164,50

		validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0127	15786	Melancia Madura – kg: Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos, sem rachaduras ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa	KG	250	5,17	1.292,50
0128	15787	Melão – kg: Com casca sem brilho e firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos, sem rachaduras ou defeitos, intactas e bem desenvolvidas, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa. -	KG	100	12,37	1.237,00
0129	15788	Milho para Pipoca – 500gr: Tipo I, não apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	UN	100	4,02	402,00
0130	15789	Milho Verde – 200g: Produto tipo Quero® ou superior, milho verde em conserva, preparado com grãos selecionados, água e sal, de primeira qualidade, apresentando cor, sabor, aroma e textura característicos do produto. Deverá estar livre de impurezas, alterações, odores desagradáveis ou sinais de deterioração.	UN	50	4,14	207,00
0131	15790	Molho Madeira – Sache: 340gr. Polpa de tomate, vinho, amido, vinagre, açúcar, extrato de carne, champignon, sal, salsa em flocos, cebola, alho, louro em pó, realçador de sabor, glutamato monossódico, espessante, goma guar e corante idêntico ao natural caramelo. Igual ou superior ao Predileta. Molho Madeira – Sache: 340gr. Polpa de tomate, vinho, amido, vinagre, açúcar, extrato de carne, champignon, sal, salsa em flocos, cebola, alho, louro em pó, realçador de sabor, glutamato monossódico, espessante, goma guar e corante idêntico ao natural caramelo. Igual ou superior ao Predileta.	UN	25	6,75	168,75
0132	15791	Morango – Caixa com 500g: Produto de 1ª qualidade, morangos selecionados, graúdos, com aproximadamente 60 a 70% de maturação, frutos firmes, com coloração uniforme, brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Deverão apresentar casca íntegra, sem ferimentos, amassados, podridões, defeitos ou sinais de deterioração, com grau máximo de evolução no tamanho e desenvolvimento adequado. Acondicionados em embalagem apropriada de 500g, íntegra e limpa, garantindo a conservação e qualidade do produto.	UN	30	12,26	367,80

0133	15792	Mortadela - kg: Constituída de Carnes bovina e suínas, composta de condimentos e outras substancias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho; Primeira qualidade; Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico	KG	50	29,87	1.493,50
0134	15793	Mussarela - kg: Queijo, tipo mussarela com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio.Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico	KG	50	51,59	2.579,50
0135	15794	Óleo de Soja – 900ml: Produto tipo Liza® ou superior, óleo de soja refinado, tipo 1, de primeira qualidade, obtido de matéria-prima adequada, conforme padrões legais vigentes. Deverá conter vitamina E, apresentar aspecto, cor, sabor e odor característicos, livre de impurezas ou alterações.	UN	100	8,34	834,00
0136	15795	Orégano - pacote de 90g -	PCT	10	14,50	145,00
0137	15796	Ovos de Galinha brancos - unidade: Higienizado, peso unitário 50g, deve ser entregue em caixa de papelão, com características organolépticas mantidas e data de validade em local visível.	UN	30	0,69	20,70
0138	15797	Paçoca de Amendoim em Tablete C/50und. Apresentação: Pote de 01 kg, com 50 Unidades, embalados individualmente. Características: Composto de açúcar cristal, amendoim torrado sem pele, sal refinado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega.	PCT	250	35,04	8.760,00
0139	15846	Panela de Pressão Profissional 10 Litros – UnidadeProduto do tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, panela confeccionada em alumínio de alta espessura ou aço inoxidável 18/8 atóxico de elevada resistência e durabilidade, projetada para uso profissional e contínuo, capacidade volumétrica de 10 litros, com acabamento liso e uniforme, bordas reforçadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Deverá possuir parede e fundo triplo ou reforçado, base estável e superfície interna sem porosidades, com marcação visível do limite máximo de enchimento, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, abrasão e variações bruscas de temperatura. Equipada com sistemas de segurança múltiplos e independentes, válvulas	UN	20	289,06	5.781,20

		de controle e alívio de pressão, anel de vedação em silicone de alta performance, fechamento com trava de segurança e indicador visual de pressão, em conformidade com a norma ABNT NBR 11823 e certificação compulsória do INMETRO. Produto ínt				
0140	15865	Panela de Pressão Profissional 10 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, panela confeccionada em alumínio de alta espessura ou aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, projetada para uso contínuo. Capacidade volumétrica de 10 litros, acabamento liso e uniforme, bordas reforçadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Possui fundo reforçado, base estável, marcação visível do limite de enchimento, sistemas de segurança eficazes e certificação INMETRO. De fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicada para uso institucional, em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante, certificação e informações técnicas.	UN	20	289,06	5.781,20
0141	15847	Panela de Pressão Profissional 15 Litros – UnidadeProduto do tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, panela confeccionada em alumínio de alta espessura ou aço inoxidável 18/8 atóxico de elevada resistência e durabilidade, projetada para uso profissional e contínuo, capacidade volumétrica de 15 litros, com acabamento liso e uniforme, bordas reforçadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Deverá possuir parede e fundo triplo ou reforçado, base estável e superfície interna sem porosidades, com marcação visível do limite máximo de enchimento, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos, abrasão e variações bruscas de temperatura. Equipada com sistemas de segurança múltiplos e independentes, válvulas de controle e alívio de pressão, anel de vedação em silicone de alta performance, fechamento com trava de segurança e indicador visual de pressão, em conformidade com a norma ABNT NBR 11823 e certificação compulsória do INMETRO. Produto ínt	UN	20	451,27	9.025,40
0142	15867	Panela de Pressão Profissional 7 Litros – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Nigro®, Panelux®, Brinox® ou superior, panela confeccionada em alumínio de alta espessura ou aço inoxidável atóxico, de elevada resistência e durabilidade, projetada para uso contínuo. Capacidade volumétrica de 7 litros, acabamento liso e uniforme, bordas reforçadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Possui	UN	20	204,64	4.092,80

		fundo reforçado, base estável, marcação visível do limite de enchimento, sistemas de segurança eficazes e certificação INMETRO. De fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações bruscas de temperatura. Indicada para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de empenamentos, vazamentos ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante, certificação e informações técnicas.				
0143	15798	Pão de Cebola com Recheio – Unidade: Produto tipo padaria ou superior, pão fresco de primeira qualidade, elaborado com ingredientes adequados, com sabor e aroma característicos de cebola, massa macia e uniforme, contendo recheio conforme padrão do produto. Deverá apresentar aspecto, textura e características próprias, sem sinais de deterioração, sujidades ou alterações. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e higiênica, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, atendendo às normas de higiene e legislação vigente.	UN	1000	10,68	10.680,00
0144	15799	Pão de Cebola sem Recheio – Unidade: Produto tipo padaria ou superior, pão fresco de primeira qualidade, elaborado com ingredientes adequados, com sabor e aroma característicos de cebola, massa macia, uniforme e sem recheio. Deverá apresentar aspecto, textura e características próprias do produto, sem sinais de deterioração, sujidades ou alterações. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra e higiênica, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, atendendo às normas de higiene e legislação vigente.	UN	1000	20,87	20.870,00
0145	15800	Pão de Forma Integral – Produto tipo Seven Boys® ou superior, pão de forma integral de primeira qualidade, com superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio. Tipo tradicional, peça fatiada contendo aproximadamente 22 fatias.	PCT	100	9,21	921,00
0146	15801	Pão Francês – 50g: Produto tipo padaria ou superior, pão francês de primeira qualidade, com peso aproximado de 50g por unidade, elaborado com farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico).	KG	500	19,71	9.855,00
0147	15802	Pão para Cachorro Quente – Pacote com 10 ou 12 unidades: Produto tipo Seven Boys® ou superior, pão para cachorro quente de primeira qualidade, com massa macia,	PCT	400	8,00	3.200,00

		uniforme e sabor característico, elaborado com ingredientes adequados. Deverá apresentar aspecto, aroma e textura próprios do produto, sem aparência de estragado, mofo, deformações ou alterações.				
0148	15803	Papel Toalha – Pacote com 2 unidades: Produto tipo Snob® ou superior, papel toalha branco, de alta absorção, resistente, macio e picotado, acondicionado em rolos com 50 toalhas cada, medindo aproximadamente 20cm x 20cm.	PCT	1000	9,16	9.160,00
0149	15804	Pé de Moleque C/50und. Apresentação: Embalagem c/ 50 unidades, embrulhados individualmente, cada um contendo no mínimo 20 gramas. Características: Doce de amendoim tipo Pé De Moleque. Ingredientes: Açúcar, amendoim, glucose, açúcar invertido, creme de milho, sal e conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega	PCT	100	29,63	2.963,00
0150	15915	Pegador de Massa – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, pegador confeccionado em aço inoxidável ou alumínio atóxico, de elevada resistência e durabilidade. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas sem rebarbas, formato adequado para pegar massas e alimentos quentes, garantindo segurança e conforto no manuseio. De fácil limpeza e higienização, resistente a altas temperaturas e uso frequente. Indicado para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	22,02	440,40
0151	15805	Peito de frango - kg: carne de frango, com osso, em peca congelada com adição de água de no Maximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas com registro no sif. validade superior a 60 dias a entrega. sem adição de sal e de temperos.	KG	100	18,63	1.863,00
0152	16772	Pêra - de 1° qualidade , em perfeitas condições para consumo , sem amassados ou partes estragadas em tamanhos razoáveis.	UN	50	14,46	723,00
0153	15808	Picolé com leite sabores variados embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. VALIDADE: mínima de 1 (um) mês a contar da data de entrega.	UN	5000	1,97	9.850,00
0154	15809	Picolé de frutas, sabores variados embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. VALIDADE: mínima de 1 (um)	UN	5000	1,65	8.250,00

		mês a contar da data de entrega.				
0155	15810	Pipoca doce de milho caramelizada. Sem conservantes e nem corantes, 100% natural. Pacotes de 50g.	UN	500	0,73	365,00
0156	15811	Pirulito com cabo, tamanho padrão, sabor morango, no formato de coração, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, pacote com 50 und.	PCT	150	11,15	1.672,50
0157	15812	Pirulito psicodélico colorido, sabor tutti-frutti. Pacote ou pote plástico com no mínimo 600gramas.	PCT	150	12,09	1.813,50
0158	15813	Pó de Café – 500g: Produto tipo Café Pilão® ou superior, café torrado e moído, de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, constituído por grãos selecionados, com aroma e sabor característicos de café, livre de larvas, parasitos, substâncias estranhas ou alterações. Deverá apresentar tolerância máxima de 1% de impurezas como cascas, paus e outros materiais, ausência de larvas e parasitos, umidade máxima de 6% p/p, resíduo mineral fixo máximo de 5% p/p e cafeína mínima de 0,7% p/p. Embalagem tipo almofada de 500g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, selo ABIC, lote, data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	PCT	3000	31,00	93.000,00
0159	15845	Prato de Plástico – Unidade: Produto do tipo Tramontina®, Plasútil®, Sanremo® ou superior, prato confeccionado em plástico virgem atóxico de alta resistência e durabilidade, com acabamento liso e uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo segurança e conforto no manuseio. Deverá possuir espessura adequada, base estável e superfície sem rugosidades, de fácil limpeza e higienização, resistente a impactos e variações moderadas de temperatura. Produto íntegro, livre de deformações, rebarbas, manchas, rachaduras ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	2000	2,78	5.560,00
0160	15814	Prato Descartável para Refeição – 21cm: Produto tipo Copobras® ou superior, prato descartável confeccionado em isopor (EPS) de alta qualidade, resistente e adequado para uso com alimentos, com diâmetro aproximado de 21cm. Deverá apresentar boa rigidez, acabamento uniforme, sem rebarbas, deformações ou imperfeições. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante e informações do	PCT	250	5,08	1.270,00

		produto. Produto destinado ao uso com alimentos e conforme normas vigentes.				
0161	15815	Prato Descartável Raso para Bolo – 15cm: Produto tipo Copobras® ou superior, prato descartável raso confeccionado em material plástico ou isopor (EPS) resistente, atóxico e próprio para contato com alimentos, com diâmetro aproximado de 15cm. Deverá apresentar boa rigidez, acabamento uniforme, sem rebarbas, deformações ou imperfeições. Embalagem contendo 50 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante e informações do produto. Produto adequado para servir bolos, doces e alimentos diversos, conforme normas vigentes.	PCT	250	4,08	1.020,00
0162	15844	Prato de Vidro – Unidade: Produto do tipo Tramontina®, Nadir Figueiredo®, Oxisul® ou superior, prato confeccionado em vidro temperado ou sodocálcico de alta resistência, com acabamento liso e transparente ou com tonalidade uniforme, bordas arredondadas e bem finalizadas, garantindo segurança e durabilidade no manuseio. Deverá possuir espessura adequada, base estável e superfície uniforme, de fácil limpeza e higienização. Produto íntegro, livre de trincas, lascas, bolhas, manchas, rebarbas ou defeitos de fabricação, indicado para uso doméstico e institucional, em refeitórios, copas e eventos. Acondicionado em embalagem apropriada, contendo identificação do fabricante e informações do produto.	UN	1000	9,13	9.130,00
0163	15816	Presunto - kg: Magro, cozido, obtido de pernil ou parte de suíno sadio; Com aspecto, odor, cor e sabor próprio; isento de sujidades, parasitas e larvas; Isento de sujidades e outras substancias estranhas em sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico.	KG	50	30,68	1.534,00
0164	15817	QUEIJO MINAS - 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. -	KG	50	82,34	4.117,00
0165	15818	Quiabo - de 1º qualidade, em perfeitas condições para consumo ,de primeira qualidade, sem amassados ou partes estragadas. -	KG	20	27,26	545,20
0166	15873	Ralador de Alimentos 4 Faces em Aço Inoxidável 21 cm – UnidadeProduto tipo Tramontina®, Brinox®, Mundial® ou superior, ralador confeccionado em aço inoxidável atóxico, com 4 faces de diferentes cortes, altura de 21 cm. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e sem rebarbas, garantindo segurança no manuseio.	UN	20	23,08	461,60

		Estrutura resistente, de fácil limpeza e higienização, resistente à corrosão e ao uso frequente. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.				
0167	15819	Refrigerante Cola – 2 Litros: Produto tipo Coca-Cola® ou superior, refrigerante sabor cola, elaborado à base de água gaseificada, açúcar, cafeína, extrato de noz de cola, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico e aromatizantes. Deverá apresentar sabor, aroma e características próprias do produto, com valor energético aproximado de 87 kcal e cerca de 22g de açúcar por porção, conforme informações nutricionais do fabricante. Acondicionado em embalagem PET de 2 litros, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e ser entregue em perfeitas condições de consumo.	UN	250	12,41	3.102,50
0168	15820	Refrigerante Guaraná – 2 Litros: Produto tipo Antarctica® ou superior, refrigerante sabor guaraná, elaborado à base de água gaseificada, açúcar, semente de guaraná (0,02%), aroma sintético idêntico ao natural, acidulante INS 330, conservador INS 211, corante caramelo IV e regulador de acidez. Deverá apresentar sabor, aroma, coloração e características próprias do produto, livre de alterações. Acondicionado em embalagem PET de 2 litros, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e ser entregue em perfeitas condições de consumo.	UN	250	9,89	2.472,50
0169	15821	Refrigerante Guaraná – 2 Litros: Produto tipo Sukita® ou superior, refrigerante sabor guaraná, elaborado à base de água gaseificada, açúcar, semente de guaraná (0,02%), aroma sintético idêntico ao natural, acidulante INS 330, conservador INS 211, corante caramelo IV e regulador de acidez. Deverá apresentar sabor, aroma, coloração e características próprias do produto, livre de alterações. Acondicionado em embalagem PET de 2 litros, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e ser entregue em perfeitas condições de consumo.	UN	250	7,17	1.792,50
0170	15822	Requeijão Cremoso – 220g: Produto tipo Nestlé® ou superior, requeijão cremoso sabor	UN	30	13,20	396,00

		tradicional, elaborado com ingredientes de primeira qualidade, com textura cremosa, uniforme, sabor e aroma característicos do produto. Deverá apresentar coloração, consistência e características próprias, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica de 220g, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.				
0171	15875	Rodo para Pia – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Plasútil®, Tramontina® ou superior, rodo confeccionado em plástico resistente e borracha de alta qualidade, atóxico e durável. Apresenta acabamento uniforme, bordas bem finalizadas, garantindo eficiência e segurança no uso. Tamanho adequado para limpeza de pias, de fácil manuseio, limpeza e higienização, resistente à umidade e produtos de limpeza. Indicado para uso doméstico e institucional, em cozinhas escolares, copas e refeitórios. Produto íntegro, livre de defeitos ou danos. Acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	15,66	313,20
0172	15824	Sal Refinado – 1kg: Produto tipo Cisne® ou superior, sal refinado de primeira qualidade, composto por cloreto de sódio, iodado conforme legislação vigente, com aspecto uniforme, coloração branca, livre de impurezas, umidade excessiva ou alterações. Embalagem em pacote de 1kg, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, composição, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender às normas vigentes e ser entregue em perfeitas condições de consumo.	PCT	20	3,10	62,00
0173	15825	Salsicha - kg: Tipo Hot Dog, produto a base de carne bovina com condimentos triturados e cozidos. O produto deverá estar acondicionado em sistema cry_x0002_ovac, pesando até 3 kg por embalagem. As embalagens devem conter especificações do produto conforme a legislação vigente e seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC no. 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Validade superior a 30 dias na data de entrega.	PCT	50	48,38	2.419,00
0174	15826	Sardinha - 125gr: Conserva em óleo, enlatado. Preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá	UN	50	9,04	452,00

		conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
0175	15828	SUCO ARTIFICIAL EM PÓ, adoçado, pacote de 1Kg: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido.	UN	50	14,77	738,50
0176	15830	Suco Concentrado – 500ml: Produto tipo Dafruta® ou superior, suco concentrado de frutas, sabores diversos, composto minimamente por água, suco concentrado e integral de fruta. Produto pasteurizado e homogeneizado, não fermentado, não alcoólico, sem glúten e sem adição de açúcar. Deverá apresentar sabor, aroma e coloração característicos da fruta, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração, com rendimento mínimo de 4,5 litros de bebida preparada para cada 500ml de suco concentrado. Acondicionado em embalagem PET ou vidro de 500ml, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender à legislação vigente.	UN	100	4,98	498,00
0177	15829	Suco Concentrado – 500ml: Produto tipo Maguary® ou superior, suco concentrado de frutas, sabores variados (caju, goiaba, laranja, manga, maracujá e/ou uva), elaborado com no mínimo 30% de polpa da fruta, com rendimento para diluição aproximada de 6 a 8 partes de água. Deverá apresentar sabor, aroma e coloração característicos da fruta, livre de impurezas, alterações ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem de 500ml, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir validade superior a 60 (sessenta) dias na data da entrega e atender à legislação vigente.	UN	200	9,09	1.818,00
0178	15827	Suco Néctar de Fruta – 1 Litro: Produto tipo Del Valle® ou superior, suco industrializado pronto para beber, tipo néctar de fruta, sabores diversos, composto por suco e polpa de fruta concentrados, elaborado com ingredientes de qualidade, apresentando sabor, aroma e coloração característicos do fruto. Acondicionado em embalagem Tetra Pak de 1.000ml, íntegra e lacrada, contendo identificação do fabricante, ingredientes, informações nutricionais, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir validade mínima de 2 (dois)	UN	300	11,22	3.366,00

		meses a partir da data de entrega e atender à legislação vigente.				
0179	15914	Tábua para Corte de Carne e Legumes em Polietileno – UnidadeProduto tipo Sanremo®, Tramontina®, Plasútil® ou superior, tábua confeccionada em polietileno atóxico de alta densidade, resistente e durável. Apresenta acabamento liso e uniforme, bordas bem finalizadas e superfície sem rachaduras ou imperfeições, garantindo segurança no uso. Espessura adequada, base estável, de fácil limpeza e higienização, resistente a cortes e variações de temperatura. Indicada para uso em cozinhas escolares, refeitórios e eventos. Produto íntegro, livre de deformações ou defeitos de fabricação. Acondicionada em embalagem apropriada, com identificação do fabricante e informações do produto.	UN	20	22,70	454,00
0180	15831	Tempero alho e sal - embalagem de 1kg -	UN	20	5,73	114,60
0181	15832	Toalha de Papel Interfolha – 1.000 unidades: Produto tipo Snob® ou superior, toalha de papel confeccionada em celulose 100% fibras naturais, tipo folha interfolha com 2 dobras, descartável, macia e de alta absorção. Dimensões aproximadas: 23cm de comprimento x 20cm de largura. Indicada para uso em toaletes, proporcionando boa resistência e eficiência na secagem das mãos. Embalagem contendo 1.000 unidades, íntegra e lacrada, com identificação do fabricante, quantidade de folhas e informações do produto. Produto adequado para uso institucional e conforme normas vigentes.	PCT	500	24,42	12.210,00
0182	15833	TOALHAS DE MESA - 100% algodão, medida: 2,00 x 1,20cm, cor Branca. -	UN	10	75,33	753,30
0183	15834	TOMATE - de primeira qualidade, fresco, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas - Kg -	KG	30	8,96	268,80
0184	15835	Toucinho Suíno - O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores.Picado em pedaço - não congelado. -	KG	50	13,52	676,00
0185	15836	Uva - de 1º qualidade, em perfeitas condições para consumo, sem amassados ou partes estragadas em tamanhos razoáveis, "cachos" com aproximadamente 500g. -	UN	50	16,15	807,50
0186	15837	Uva passa escura – 200gr: sem semente.	UN	20	11,63	232,60
0187	15838	XICARA de chá - em vidro transparente, lisa, cap. 50ml. -	UN	50	11,97	598,50

Total Geral ==> 551.357,30

Qualquer referência à marca na descrição dos itens é mera exemplificação de qualidade, podendo ser substituído por outro de igual ou superior especificação de marca diversa.

1.3 A contratação será processada pelo **Sistema de Registro de Preços**, conforme autoriza No Decreto Municipal nº 0968/2023, e objetiva atender as demandas das **Secretarias Municipais.**

1.3.1. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará os órgãos e/ou entidades participantes a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

1.4. As quantidades indicadas no subitem 1.2 são estimativas de consumo anual.

1.5. Não será permitido ao licitante:

a) Oferecer proposta em qualitativo inferior ao previsto no subitem 1.2 deste Termo de Referência (proposta parcial);

b) Preços diferentes para o mesmo item a ser licitado.

1.6. O objeto desta contratação é caracterizado como bem comum nos termos do inciso XIII do art.6º da Lei 14.133, de 2021, conforme informado na SD originária, e atende as disposições do Decreto 0968/2023, não se caracterizando como bem de luxo.

Do Prazo de Vigência da Ata de Registro de Preço e dos Contratos dela decorrentes:

1.7. O prazo de vigência da ata de registro de preços a ser formalizada será de 01 (um) ano, contados da data da publicação de seu extrato no sítio eletrônico oficial do Município, e poderá ser prorrogado, por igual período, observado as regras previstas na Ata de Registro de Preço.

1.7.1. No prazo de validade da ata de registro de preço, o órgão ou entidade indicado no subitem 1.3, não poderá participar em outra ata que tenha o mesmo objeto desta, conforme preceitua o inciso VIII do art. 82 da Lei 14.133, de 2021.

1.8. O prazo de duração dos contratos, decorrentes da ARP, não se confunde com o prazo de vigência da própria ata (previsto no subitem 1.7), estando aquele primeiro submetido ao disposto no Capítulo V do Título III da Lei 14.133, de 2021.

1.8.1. O instrumento que se utilizará da Ata de Registro de Preços será a Ordem de fornecimento, em modelo padronizado do órgão, podendo ser firmado contrato com o prazo de vigência da contratação, na forma do artigo 105 da Lei 14.133, de 2021.

1.9. O instrumento do contrato conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios, materiais descartáveis e utensílios necessários ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e unidades municipais, garantindo condições adequadas para a execução das atividades administrativas e dos serviços públicos. A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita maior eficiência e flexibilidade nas aquisições, permitindo o fornecimento conforme a necessidade e a disponibilidade orçamentária do Município, evitando a formação de estoques desnecessários e assegurando a continuidade dos serviços.

3 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Conforme previsto no relatório do ETP, a solução como um todo estabelece os requisitos abaixo:

3.1. Da sustentabilidade:

3.1.1. Conforme consta no ETP, em razão de se tratar de objeto de natureza comum, não foi vislumbrado nenhum critério de sustentabilidade necessário ao caso.

3.2. Do consórcio

3.2.1. Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas razões constantes em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

3.3. Da subcontratação

3.3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.4. Da exigência de garantia da contratação:

3.4.1. Conforme justificado no ETP não haverá necessidade de exigência de garantia contratual.

Da Aplicação do Tratamento Diferenciado e Critérios de Julgamento:

Nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei nº 14.133/2021 e da legislação municipal vigente, embora a presente licitação não seja exclusiva a Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) em razão de haver itens cujo valor estimado ultrapassa o limite legal de exclusividade — assegurando-se a ampla competitividade entre empresas de diferentes portes —, fica garantida a aplicação integral dos benefícios legais às ME/EPPs, observando-se, após a abertura da sessão eletrônica e desclassificação de propostas desconformes, a seguinte hierarquia de desempate ficto (margem de até 5% e prazo de 5 minutos para lance inferior): em primeiro lugar, o direito de preferência exclusivo às ME/EPPs locais sediadas no Município de Miradouro (comprovado pelo CNPJ); na sequência, às demais ME/EPPs não locais; e, persistindo o empate, os critérios gerais do art. 60 da Lei nº 14.133/2021 (disputa final, desempenho contratual prévio, ações de equidade entre homens e mulheres e programa de integridade), assegurando-se ainda a todas as ME/EPPs declaradas no sistema o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, para regularização de eventual restrição fiscal ou trabalhista antes da fase final de negociação, aceitação e julgamento das propostas.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preço

4.1.1. A contratação com o detentor da ata será formalizada pelo órgão ou entidade participante, observado o disposto neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preço.

4.1.2 O prazo de entrega dos materiais será de até **05 (cinco) dias**, contados da data de recebimento da autorização de fornecimento emitida pela Prefeitura. A entrega deverá ser integral do quantitativo constante na AF.

4.2.1. Cada entrega deverá ser efetuada mediante o instrumento de solicitação por escrito, formalizado pela contratante, através da AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO, na forma e prazo especificado no item 4.2.2 do presente Termo de Referência.

4.2.2. O prazo de entrega dos materiais será de até **05 (cinco) dias**, contados da data de recebimento da autorização de fornecimento emitida pela Prefeitura. A entrega deverá ser integral do quantitativo constante na AF.

4.3. Do local e horário de entrega/execução:

4.3.1. O local e hora da entrega serão definidos no instrumento de solicitação, descrito no item 4.2.1.

4.3.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas as situações de caso fortuito e força maior.

4.3.3. A contratada obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

4.3.4. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato, serão por conta exclusiva da contratada.
4.3.5. Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

4.4. Condições de recebimento do produto

4.4.1. Os riscos ordinários, comuns a toda contratação, a exemplo da possibilidade de entrega do objeto fora das especificações técnicas pertinentes ou fora do prazo, ou do recebimento de produtos perto da validade encerrar, não serão pontuados na presente análise de riscos, de modo que a equipe não identificou outros riscos que mereçam ser pontuados.
4.4.2. Conforme item anterior, os bens serão recebidos provisoriamente, no prazo de **05 (cinco) dias** do recebimento do documento fiscal respectivo, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante a formalização de modelo padronizado de recebimento e verificação de conformidade do objeto com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
4.4.2.1. Bens de até ¼ do valor de pequena despesa ou de objetos sem complexidade, de baixo valor e de fácil conferência de quantidade e qualidade, poderão ser recebidos mediante o ateste no verso do documento fiscal respectivo.
4.4.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
4.4.4 Os bens serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo padronizado no prazo de **05 (cinco)** dias, contados do recebimento provisório.
4.4.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
4.4.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento, nos termos do art. 143 da Lei 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
4.4.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
4.4.8. Para os casos de produtos que possuam validade, esta não poderá ser inferior ao prazo de 90 (noventa) dias, contados da data do seu efetivo recebimento pela Prefeitura Municipal de Miradouro, exceto se não houver no mercado produto com este prazo de validade, caso em que o produto ofertado deverá apresentar prazo de validade mais próximo ao exigido, podendo a Prefeitura recusá-lo se a sua validade comprometer ao atendimento para o fim que se destina.

5. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

5.1. Para a medição do objeto, sendo o caso de cronograma de execução, este será anexo do contrato e deverá ser observado no processo de fiscalização.
5.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deverão ser observadas as seguintes informações:
a) número do contrato/ata de registro de preços ou número do empenho;
b) número do processo;

c) número da licitação;
d) número da autorização de fornecimento.

5.3. A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá estar obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada pela Contratante, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133, de 2021.

5.4.1. Em caso de irregularidade do contratado, será efetuada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, sejam sanadas as respectivas pendências ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

5.4.1.1. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

5.4.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar à equipe de fiscalização quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos, de acordo com a efetiva execução do objeto.

5.4.3. Persistindo a irregularidade, a contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

5.5. A empresa contratada deverá observar a forma de remessa da NF e demais documentos pertinentes que devem acompanhá-la.

5.6. DO PAGAMENTO:

5.6.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto do Contrato, será efetuado mediante crédito em conta corrente, em até 30 (trinta) dias após entrega do produto e sua respectiva nota fiscal ao setor de tesouraria da prefeitura.

5.6.2. O documento de cobrança da Contratada será mediante nota fiscal/fatura, cujo crédito será realizado na conta corrente indicada pela Contratada.

5.6.3 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.6.4 Se for constatado erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.6.4.1 Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

5.6.5 A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

5.6.6. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

5.6.7. A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à Contratada, na forma da legislação aplicável.

5.6.8. Será efetuada a glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a contratada:

5.6.8.1. Não produziu os resultados acordados ou deixe de executar as atividades contratadas ou não as executou com a qualidade mínima exigida.

5.6.9. Em se tratando de execução de recursos da União decorrente de transferência voluntária, as regras de pagamento atenderão ao regramento próprio editado por aquele ente.

6. DO PLANO DE FISCALIZAÇÃO/GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Nos termos do art. 117 da Lei 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas, e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.2. O plano básico de fiscalização como forma de implementação do gerenciamento de riscos encontra-se em desenvolvimento no município, no processo de transição de regimes. Até a publicação do normativo respectivo, os fiscais de contratos devem observar as regras atuais de fiscalização, como forma de inibir os principais riscos comuns a toda contratação.

6.3. Para a efetividade e eficiência da execução contratual, o contratado deverá apresentar preposto devidamente qualificado e manter atualizado o seu contato eletrônico, sendo que a comunicação entre a equipe de fiscalização e o preposto se dará principalmente por via de e-mail informados no contrato, sendo de responsabilidade da contratada manter o endereço eletrônico atualizado.

6.4. Havendo ações específicas ao objeto necessárias à fiscalização do contrato, estas constarão do item "Do Gerenciamento de Riscos" no relatório do ETP, se for o caso, e na Ata de RP.

7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. A licitação será dividida em itens, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

7.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento MENOR PREÇO.

8. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor total estimado da contratação é **R$ 551.357,30** (quinhentos e cinquenta e um, trezentos e cinquenta e sete reais e trinta centavos) conforme valores unitários referenciais discriminados no item 1.2 deste instrumento, que foi apurado em pesquisa de mercado.

9. DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1. Os preços poderão ser revistos a qualquer tempo, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

9.2. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do contratado, a Administração reestabelecerá o equilíbrio econômico-financeiro inicial concomitantemente à alteração.

9.3. A Administração analisará o pedido de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, acompanhado dos devidos cálculos, notas fiscais anteriores, tabelas de preços oficiais e demais documentos comprobatórios pertinentes.

9.4. Após a análise do pedido, e desde que, a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos, a Administração reestabelecerá, mediante termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

9.5. Será permitida à Administração a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

9.6. A formalização do termo aditivo é condição para a execução pelo contratado das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 01 (um) mês.
9.7. No caso do disposto do subitem 9.1., a alteração unilateral e o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro serão formalizados no mesmo termo aditivo.
9.8. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

10. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS
10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS	FONTE	VALOR
3.3.90.30.00.2.01.00.04.182.0914.2.0009	1.500.000	9.604,81
3.3.90.30.00.2.01.00.08.243.0903.2.0010	1.500.000	12.179,56
3.3.90.30.00.2.02.00.02.061.0024.2.0011	1.500.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.02.00.02.061.0024.2.0012	1.500.000	500
3.3.90.30.00.2.02.00.04.122.0402.2.0016	1.500.000	1.946,37
3.3.90.30.00.2.02.00.04.129.0048.2.0020	1.500.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.02.00.04.131.0409.2.0021	1.500.000	172,4
3.3.90.30.00.2.02.00.05.153.0601.2.0022	1.500.000	500
3.3.90.30.00.2.02.00.06.181.0601.2.0023	1.500.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.02.00.06.181.0601.2.0024	1.500.000	1.709,23
3.3.90.30.00.2.02.00.06.182.0602.2.0025	1.500.000	1.880,67
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0004.2.0032	1.500.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0004.2.0032	1.569.000	19.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0094.2.0034	1.570.000	20.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0094.2.0034	1.552.000	44.268,56
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0094.2.0034	1.550.000	145.666,82
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0094.2.0034	1.500.000	29.749,90
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0101.2.0035	1.500.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0202.2.0036	1.500.000	100
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0202.2.0037	1.551.000	8.797,60
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0202.2.0038	1.500.000	12.796,37

3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0202.2.0038	1.569.000	19.400,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0202.2.0038	1.550.000	10.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0202.2.0039	2.550.000	1.207,75
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0202.2.0039	1.500.000	577,54
3.3.90.30.00.2.04.00.12.361.0701.2.0043	1.500.000	1.213,19
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0004.2.0047	1.569.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0004.2.0047	1.500.000	2.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0094.2.0048	1.500.000	18.926,24
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0094.2.0048	1.552.000	4.983,55
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0094.2.0049	1.552.000	965,71
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0094.2.0049	1.500.000	5.816,93
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0094.2.0049	1.550.000	10.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0205.2.0050	1.500.000	11.291,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0205.2.0051	1.500.000	13.798,40
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0205.2.0051	1.569.000	2.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0205.2.0051	2.550.000	131,15
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0211.2.0052	1.550.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0211.2.0052	1.553.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.04.00.12.365.0211.2.0052	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.04.00.12.367.0207.2.0053	1.500.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.06.00.15.451.0113.2.0060	1.500.000	10.760,60
3.3.90.30.00.2.06.00.15.452.0110.2.0062	1.751.000	4.570,68
3.3.90.30.00.2.06.00.15.452.0110.2.0062	1.500.000	9.775,00
3.3.90.30.00.2.06.00.15.452.0111.2.0063	1.500.000	17.320,02
3.3.90.30.00.2.06.00.15.452.0111.2.0064	1.500.000	7.782,46
3.3.90.30.00.2.06.00.15.452.0111.2.0065	1.500.000	19.873,03
3.3.90.30.00.2.06.00.15.452.0501.2.0066	1.500.000	2.000,00
3.3.90.30.00.2.06.00.15.452.0501.2.0066	1.752.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.06.00.15.452.0502.2.0067	1.500.000	57.190,90
3.3.90.30.00.2.06.00.26.782.0606.2.0068	1.500.000	35.955,52
3.3.90.30.00.2.06.00.26.782.0606.2.0068	1.750.000	4.150,00

3.3.90.30.00.2.06.00.26.782.0606.2.0068	1.720.000	14.329,86
3.3.90.30.00.2.06.00.26.782.0606.2.0068	1.708.000	500
3.3.90.30.00.2.07.00.16.482.0164.2.0069	2.700.000	0
3.3.90.30.00.2.07.00.16.482.0164.2.0069	1.500.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.07.00.20.122.0200.2.0070	1.500.000	1.637,44
3.3.90.30.00.2.07.00.20.605.0927.2.0071	1.500.000	60.262,40
3.3.90.30.00.2.07.00.20.606.0200.2.0072	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.07.00.20.606.0200.2.0073	1.500.000	2.000,00
3.3.90.30.00.2.07.00.20.606.0204.2.0075	1.500.000	500
3.3.90.30.00.2.07.00.20.606.0204.2.0076	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.07.00.20.606.0930.2.0077	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.07.00.20.608.0125.2.0078	1.500.000	130
3.3.90.30.00.2.07.00.20.608.0200.2.0079	1.500.000	10.000,00
3.3.90.30.00.2.08.00.08.122.0934.2.0080	1.500.000	4.500,00
3.3.90.30.00.2.08.00.08.122.0934.2.0080	1.660.000	1.500,00
3.3.90.30.00.2.08.00.08.244.0090.2.0081	1.660.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.08.00.08.244.0090.2.0081	1.500.000	3.926,60
3.3.90.30.00.2.08.00.08.244.0909.2.0082	1.500.000	3.035,73
3.3.90.30.00.2.08.00.08.244.0909.2.0082	1.660.000	8.000,00
3.3.90.30.00.2.08.00.08.482.0090.2.0083	1.500.000	22.072,70
3.3.90.30.00.2.10.00.13.122.0014.2.0084	1.500.000	16.768,70
3.3.90.30.00.2.10.00.13.392.0017.2.0085	1.500.000	8.931,60
3.3.90.30.00.2.10.00.13.392.0105.2.0086	1.500.000	3.000,00
3.3.90.30.00.2.10.00.23.695.0302.2.0087	1.500.000	15.005,97
3.3.90.30.00.2.10.00.23.695.0302.2.0088	1.500.000	20.892,00
3.3.90.30.00.2.11.00.10.122.0040.2.0089	1.500.000	20.220,98
3.3.90.30.00.2.11.00.10.122.0040.2.0089	1.621.000	39.291,28
3.3.90.30.00.2.11.00.10.122.0040.2.0089	1.600.000	5.717,00
3.3.90.30.00.2.11.00.10.301.0104.2.0093	1.500.000	33.807,36
3.3.90.30.00.2.11.00.10.301.0104.2.0093	1.600.000	3.274,77
3.3.90.30.00.2.11.00.10.301.0917.2.0094	2.600.000	3.264,20

3.3.90.30.00.2.11.00.10.301.0917.2.0094	1.500.000	29.007,91
3.3.90.30.00.2.11.00.10.301.0917.2.0094	1.621.000	15.511,87
3.3.90.30.00.2.11.00.10.302.0130.2.0095	1.621.000	5.737,19
3.3.90.30.00.2.11.00.10.302.0130.2.0095	2.621.000	85.000,00
3.3.90.30.00.2.11.00.10.302.0130.2.0095	1.600.000	0
3.3.90.30.00.2.11.00.10.302.0130.2.0095	1.500.000	8.978,10
3.3.90.30.00.2.11.00.10.303.0923.2.0098	1.500.000	22.546,42
3.3.90.30.00.2.11.00.10.303.0923.2.0098	1.600.000	80.791,77
3.3.90.30.00.2.11.00.10.303.0923.2.0098	1.621.000	30.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.122.0955.2.0099	1.621.000	880,4
3.3.90.30.00.2.11.01.10.122.0955.2.0099	1.500.000	2.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.122.0955.2.0099	2.621.000	8.701,95
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0040.2.0100	1.600.000	57.639,83
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0040.2.0101	1.621.000	3.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0040.2.0101	1.600.000	10
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0040.2.0101	1.500.000	204
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0103.2.0102	1.600.000	40.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0104.2.0104	1.659.002	11.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0104.2.0104	1.621.000	199.336,12
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0104.2.0104	1.600.000	19.572,49
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0104.2.0104	1.500.000	949,34
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0104.2.0105	1.621.000	3.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0301.2.0107	1.600.000	2.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0301.2.0107	1.500.000	18.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0919.2.0108	1.500.000	1.010,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0919.2.0108	2.621.000	6.389,61
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0947.2.0109	2.600.000	956,02
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0947.2.0109	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0947.2.0109	2.621.000	140.671,07
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0947.2.0109	1.600.000	204.154,19
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0947.2.0109	1.621.000	4.340,76

3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0956.2.0110	1.500.000	500
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0956.2.0110	1.621.000	4.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0964.2.0112	1.600.000	4.599,70
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0964.2.0112	1.500.000	1.879,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0964.2.0112	1.621.000	15.404,01
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0965.2.0113	1.621.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.301.0965.2.0113	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.11.01.10.302.0600.2.0115	1.600.000	50.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.302.0600.2.0115	1.621.000	50.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.302.0600.2.0115	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.11.01.10.302.0946.2.0116	2.621.000	60.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.302.0946.2.0116	1.621.000	0
3.3.90.30.00.2.11.01.10.302.0952.2.0118	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.11.01.10.302.0952.2.0118	1.621.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.303.0957.2.0119	1.500.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.303.0957.2.0119	1.621.000	10.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.304.0102.2.0120	1.621.000	1.459,48
3.3.90.30.00.2.11.01.10.304.0102.2.0120	1.500.000	14.900,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.304.0102.2.0120	1.600.000	100
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0108.2.0121	1.621.000	21.465,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0108.2.0121	1.500.000	6.040,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0108.2.0121	1.600.000	500
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0949.2.0123	1.600.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0949.2.0123	1.500.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0949.2.0123	1.621.000	11.176,19
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0950.2.0124	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0950.2.0124	1.621.000	368,75
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0953.2.0125	1.621.000	2.936,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0953.2.0125	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0954.2.0126	1.500.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0954.2.0126	1.621.000	4.000,00

3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0960.2.0127	2.621.000	80.430,06
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0960.2.0127	1.621.000	383,65
3.3.90.30.00.2.11.01.10.305.0960.2.0127	1.500.000	15.000,00
3.3.90.30.00.2.13.00.08.243.0805.1.0054	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.13.00.08.243.0805.2.0131	1.500.000	2.000,00
3.3.90.30.00.2.13.00.08.243.0805.2.0131	1.660.000	3.000,00
3.3.90.30.00.2.13.00.08.243.0813.2.0132	1.500.000	13,86
3.3.90.30.00.2.13.00.08.243.0813.2.0132	1.660.000	500
3.3.90.30.00.2.13.00.08.243.0815.2.0133	1.500.000	0
3.3.90.30.00.2.13.00.08.243.0934.2.0134	1.500.000	1.500,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.242.0907.2.0135	1.500.000	3.500,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.242.0907.2.0135	1.660.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.243.0090.2.0136	1.500.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.243.0090.2.0136	1.660.000	5.000,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.243.0935.2.0137	1.500.000	28.947,76
3.3.90.30.00.2.14.00.08.243.0936.2.0138	1.660.000	2.011,30
3.3.90.30.00.2.14.00.08.243.0962.2.0139	1.500.000	500
3.3.90.30.00.2.14.00.08.243.0962.2.0139	1.661.000	500
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0090.2.0140	1.500.000	19.770,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0090.2.0140	1.661.000	835,82
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0904.2.0141	1.660.000	22.566,21
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0904.2.0141	1.500.000	4.720,10
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0911.2.0142	1.660.000	1.000,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0913.2.0143	1.500.000	10.000,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0913.2.0143	1.660.000	8.461,82
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0928.2.0144	1.500.000	9.000,00
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0928.2.0144	1.660.000	157,47
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0935.1.0056	1.660.000	96.572,74
3.3.90.30.00.2.14.00.08.244.0935.1.0056	1.500.000	10.000,00

11. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR, DO CONTRATANTE E CONTRATADO (Detentor da Ata)

11.1. Os direitos e obrigações do órgão gerenciador, do detentor da ata e dos órgãos e entidades participantes

são aqueles que estão previstos na Ata de Registro de
Preço.

11.2. Celebrado o contrato em decorrência da ARP, os órgãos e/ou entidades participantes passam a ser designados como "Contratantes" e o detentor da ata como "Contratado", e estão sujeitas as obrigações descritas na respectiva Ata de Registro de Preços.

12. DA ADESÃO À ATA POR "NÃO PARTICIPANTES"

12.1. Não será admitida a adesão à Ata de registro de Preço por órgãos e entidades não participantes do procedimento.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa o fornecedor que infringir as disposições previstas no art. 155 da Lei 14.133, de 2021, conforme estabelecido no Edital e Instrumento Contratual.

ANEXO III

DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa _____ , CNPJ/MF Nº , sediada na Rua_____, DECLARA:

1 - Sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação no presente PREGÃO ELETRÔNICO conforme previsto no artigo 4º, Inciso VII, da Lei 10.520/2.002, e ainda, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

2 - Para fins do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º, da Constituição da República Federativa do Brasil, declarar que não possuímos em nosso quadro pessoal empregado(s) menor de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14(catorze) anos de idade, se for o caso.

3 - Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, instaurado pela Prefeitura Municipal de Miradouro, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4 – Para fins do disposto no do Edital, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:
( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e 147/2014;
( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123,de 14/12/2006 e 147/2014. Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e 147/2014. Esta declaração deverá ser preenchida pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/2006 e 147/2014.

5 - INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA A HABILITAÇÃO: que, até a presente data inexiste(m) fato(s) impeditivo(s) para a sua habilitação, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

6 - DE CONHECIMENTO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO: ter recebido todos os documentos e informações, conhecer e acatar as condições para o cumprimento das obrigações objeto da Licitação.

7 - NÃO IMPEDIMENTO: que não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, incluído pela Lei Complementar nº 147/2014. (se for o caso).

-Declara, para fins cumprimento do disposto no artigo 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133, de 01 de

abril de 2021.

08- Declaro para os devidos fins e efeitos legais que não pertence ao quadro societário da empresa proponente, servidor(es) público(s) da ativa, ou empregado(s) de empresa pública ou de sociedade de economia mista, por serviços prestados, inclusive consultoria, assistência técnica ou assemelhados.

09- Declara, sob as penas da Lei, em especial o Art. 299 do Código Penal Brasileiro que:
A proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação em referência, por qualquer outro meio ou por qualquer pessoa;
A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação referenciada, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
Não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Licitação em referência quanto a participar ou não do processo;
O conteúdo da proposta não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação referenciada antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
O conteúdo da proposta não foi, em todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da Comissão responsável antes da abertura oficial das PROPOSTAS; e
Está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la se responsabilizando pela execução do objeto no prazo do Edital e que os preços se referem a preços usuais de mercado.

10 - DECLARO para fins da licitação, não possuir no seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista. Declaro para os fins aqui registrados que as informações são verdadeiras, sob pena de responder por crime de Falsidade Ideológica, nos termos do Art. 299, do Código Penal.

11 - DECLARO que esta instituição não pratica ou aceita a exploração de trabalho escravo ou degradante, a exploração sexual de menores e a exploração demão de obra infantil e adolescente, sob as penas da lei, em especial no contido no artigo 299 do Código Penal

Local e Data:

_____

Representante Legal

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA

À
Prefeitura Municipal de Miradouro
Departamento de Licitação

Propomos o fornecimento dos itens, conforme quadro a seguir e processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico nº 0000/2026.

ITEM	QUANT	UNID	PRODUTO	Marca ou fabricante	VALOR UNIT	VALOR UNIT
					VALOR TOTAL➔	

Valor global da proposta R$_____ (valor da proposta por escrita).

O preço contido nesta proposta inclui todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto constante no edital e anexos do processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico nº 00000/2026

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

DADOS DA EMPRESA PROPONENTE:	
Razão Social:	CNPJ sob nº:
Endereço Completo:	Fax:
Telefone:	E-mail:
DADOS BANCÁRIOS:	

Local e data.

_____
Empresa Proponente
Representante legal da empresa

ANEXO V – TERMO DE ADESÃO

SOLICITAÇÃO DE CADASTRO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DABOLSA NACIONAL DE COMPRAS "BNC"

Natureza do Licitante (Pessoa física ou jurídica)	
Nome:(Razão Social)	
CNPJ: ( ) ME/ EPP	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	Inscrição estadual:
Telefone comercial:	
Representante legal:	E-mail*:
RG:	Emissor:
CPF:	
Celular:	Data de Nasc.:
Responsável Financeiro:	Telefone:
E-mail Financeiro:	
E-mail ( ) no qual gostaria de receber informativo de editais. Para tanto será necessário efetuar o cadastro, afim de receber os editais	

*o e-mail obrigatoriamente, deverá do representante legal da empresa

Por meio da presente solicitação, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema Eletrônico de Pregões Eletrônicos da Bolsa Nacional de Compras "BNC", do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

São responsabilidades do Licitante:

Tomar conhecimento e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;

Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;

Observar a legislação pertinente, bem como o disposto nos Estatutos Sociais e nas demais normas e regulamentos expedidos pela Bolsa Nacional de Compras "BNC", dos quais declara ter pleno conhecimento; iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, e se responsabilizar por todos os dados do cadastro realizado no sistema

O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo III do Regulamento SistemaEletrônico de Licitações da Bolsa Nacional de Compras.

O Licitante autoriza a Bolsa Nacional de Compras a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo III do regulamento. A presente solicitação de adesão é válida conforme escolha do licitante, podendo ser rescindido ourevogado, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios em andamento.

Local e data: / de 2026.

Representante Legal: (Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório por verdadeiro)

ANEXO VI – CUSTO PELA DISPONIBILIZAÇÃO DO SISTEMA

FORMA DE PAGAMENTO DA TAXA DE ADESÃO PARA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA PARA FORNECEDORES:

A BNC – Bolsa Nacional de Compras exerce o direito do determinado no Art. 5º da Lei 10.520/2002.que diz "para se ressarcir dos custos de utilização de recursos da tecnologia da informação" e para o fornecimento do sistema operacional "robusto", a ferramenta disponibiliza hospedagem de dados e serviços, utilizando-se da mais moderna tecnologia de computação em nuvem, bem como o armazenamento de arquivos e dados. Promovendo atualizações constantes por meio de desenvolvimento de novos recursos. Fornecendo uma ferramenta ágil e completa de pesquisa de editais e dados, suporte web personalizado ao usuário fornecedor, com orientações nas dúvidas sobre o sistema e sobre o edital.Por estes serviços prestados serão cobradas "taxas" a critério e escolha de cada participante O treinamento da ferramenta poderá ser solicitado previamente com dia e hora marcada.Pelos produtos e resumo dos serviços relacionados a BNC apresenta a seguintes planos de pagamento:

	PLANO DE ADESÃO	A:	R$ 98,10 única participação por edital.
	PLANO DE ADESÃO	B:	R$ 135,00 mensal

A BNC poderá alterar ou reajustar os valores sem qualquer aviso prévio. Assim como apresentar umanova tabela de cobrança.

Plano de Adesão A, esse plano é exclusivamente para uma única participação.

Plano de Adesão B, o respectivo contrato é mensal a contar da data da sua contratação.

O não pagamento estará sujeito a multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da Bolsa Nacional de Compras e ao automático cancelamento de sua Senha ou deChave Eletrônica.

Para o plano de adesão B ao termino do contrato o fornecedor poderá optar pela renovação e/ou outroplano.

Para o plano de Adesão A, após a fase de disputa, a cobrança é gerada com vencimento para o próximo dia útil.

A liberação do sistema mediante a transferência bancária, se dará através do envio do comprovantepara o e-mail financeiro@bnc.org.br. A liberação irá ocorrer em até 24 horas.Para que a liberação ocorra também será necessário a documentação estar anexada ao sistema, com reconhecimento de firma e procurações (se for o caso). E o envio dos originais no prazo de 10 dias a contar da data da assinatura.

Nenhum documento vencido ou com autenticação com data superior a 6 (seis) meses será aceita.

Local e data: / de 2026.

Representante Legal: (Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório por verdadeiro)

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº_____/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº_____/2026
PROCESSO Nº_____/2026

VALIDADE: 12 (DOZE) MESES

Aos dias do mês de do ano de , pela presente Ata de Registro de Preços, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOURO**, entidade jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ - Ministério da Fazenda sob o nº 17.947.623/0001-79, com sede à Praça Santa Rita nº 192 – Centro – Miradouro - MG. Neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. Cloves da Silva Botelho, brasileiro, casado, CPF sob nº 291.348.036-53, identidade 048128714 – IFP/RJ, residente e domiciliado nesta cidade, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº_____, com sede na _____, nº_____, bairro_____,_____ _____-_, daqui por designada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr._____, portadordo CPF nº_____, lavra a presente Ata de Registro de Preços (ARP), referenteao Pregão Eletrônico 000/2026, que objetiva o fornecimento de_____,observados as especificações, os preços/desconto, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação supracitada, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta ata em documento vinculativo e obrigacional às partes, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 (NOVA LEI DE LICITAÇÃO E CONTRATOS), Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar Federal n° 147/2014 e Decreto Municipal nº ____, de ___/___/2023 (regulamenta a aplicação da nova lei de licitação no âmbito municipal.

CLÁUSULA I – DO OBJETO
Registro de Preço para futuras e eventuais contratações de empresa _____.

CLÁUSULA II – DA VALIDADE DOS PREÇOS
A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado, conforme art. 49 do Decreto Municipal nº 0968/2023.
Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, a Prefeitura Municipal de Miradouro não será obrigada a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do Registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA III – DOS PREÇOS/DESCONTO

O desconto ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônica nº

001/2026.

Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 000/2026, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago é o constante da proposta apresentada, no Pregão Eletrônico nº 000/2026, pela empresa detentora da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA IV – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

Conforme edital e termo de referência

CLÁUSULA VI– DO PAGAMENTO

Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta-corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias corridos, a contar da data do atesto de faturas/notas fiscais pelo órgão requisitante, de acordo com os termos do Edital.

CLÁUSULA VI – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

A entrega só estará caracterizada mediante o recebimento da Autorização de Fornecimento pelo fornecedor.

Os serviços deverão ser prestados acompanhados da Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura correspondente.

CLÁUSULA VII – DAS PENALIDADES

1 - O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções no artigo 156 da Lei Federal nº 14133/2021, qual seja:

a) Advertência – inciso I, quando dar causa a inexecução parcial do contrato;

b) Multa de até 10% sobre o valor total do contrato ou ata, quando descumprido qualquer clausula do edital, da ata ou contrato, que não a entrega do objeto - inciso II;

c) Multa de até 0,5% (meio por cento) ao dia, do valor do contrato, caso haja atraso na assinatura do contrato, atraso na entrega dos produtos, ainda que seja parcial ao solicitado, limitado a 30% (trinta por cento).

d) Impedimento de licitar e contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos – inciso III, quando cometido as infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 03 (três) anos, quando cometido as infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo.

2 - A sanção de que trata a alínea “b” e “c”, não poderá ser aplicada sem que seja garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.

3 - As sanções das alíneas “d” e “e” não poderá ser aplicada sem que seja aberto processo de responsabilização, garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.

4 - A aplicação das sanções deverá ser precedida de analise jurídica e somente pelo Prefeito Municipal, conforme § 6º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14133/2021.

5 - A sequência do rol previsto nas alíneas do subitem 1, não é obrigatório, podendo ser aplicada a

sanção mais severa em conformidade com a falha cometida pelo CONTRATADO.
6 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
7 - Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da Detentora da Ata, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
8 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA VIII – DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

a) Decorrido o prazo de validade da proposta, os preços poderão ser revistos mediante requerimento formal da licitante contratada, que deverá atender as seguintes disposições:
a.1. Protocolo do requerimento, dirigido ao Prefeito Municipal, acompanhado de todos os documentos que comprovem o aumento, com planilhas de custos, tabela, além de outros que possam complementar o pedido;
a.2. Validade do preço reajustado a contar da data efetiva de protocolo do pedido, entendida assim como a data em que protocolou-se o último documento comprobatório da alteração de preços.
b) A revisão do preço poderá ser efetivada por iniciativa da Administração Municipal ou do detentor do registro, uma vez comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro.
c) Em qualquer caso, a revisão aplicada não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época do registro.
d) Os preços registrados deverão ser revistos trimestralmente mediante a atualização da tabela e análise de mercado, sendo publicados em órgão oficial do município.
e) Caso haja a extinção da tabela referência ou ainda que a mesma não mais exista ou ainda ocorrência de fato superveniente e devidamente comprovado de que a utilização da tabela tornou-se impossível ou insuficiente para a avaliação dos preços registrados, poderá ser adotado o preço apurado por meio de média aritmética entre os preços pesquisados dentre, no mínimo, três empresas do ramo, ou, caso não exista tal número, dentre as existentes.
f) Para o cumprimento da letra "e", o Depto. de Compras negociará diretamente com o detentor do registro, objetivando obter melhor preço sobre o preço "média aritmética", utilizando como parâmetro o percentual de desconto de mercado sobre a média.

CLÁUSULA IX – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito: Pela Administração, quando:
a detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
a detentora não assinar o contrato no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;
a detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de registro de preços;
em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente de registro de preços;
os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
por razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;
a comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item 17 do edital, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso do recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços;
no caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feira por publicação no Diário Oficial do Estado, considerando-se cancelado o preço registrado após 1 (um) dia da publicação;

Pela detentora, quando, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços:
a solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na Cláusula VIII, caso não aceita as razões do pedido.

CLÁUSULA X – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE FORNECIMENTO

Os Materiais ou serviços do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Miradouro.
A emissão das ordens de fornecimento, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão igualmente autorizados pelo órgão requisitante.

CLÁUSULA XI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Para dirimir qualquer questão oriunda da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o FORO DA COMARCA DE MIRADOURO, com exceção de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
E, por estarem assim, justos, combinados e contratados, em tudo quanto neste documento se contém, assinam-no em três vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, para que produza os seus jurídicos e legais efeitos.

ANEXO VIII – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº_____/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº_____/2026
PROCESSO Nº_____/2026

VALIDADE: ( ) MESES

Aos dias do mês de do ano de , a PREFEITURA MUNICIPAL DE MIRADOURO, entidade jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ-Ministério da Fazenda sob o nº 17.947.623/0001-79, com sede à com sede na Praça Santa Rita 192, Centro, Miradouro-MG, neste ato representada por ----------Carteira de Identidade , residente e domiciliado nesta cidade de Miradouro-MG, e a empresa, inscrita no CNPJ sob o nº , com sede na, nº , bairro ,- , daqui por designada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. , portador do CPF nº , lavra o presente Contrato, referente ao Pregão 000000/00000, que objetiva, observados as especificações, os preços, os quantitativos e os fornecedores classificados na licitação supracitada, bem como, as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se este contrato em documento vinculativo e obrigacional às partes, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 (NOVA LEI DE LICITAÇÃO E CONTRATOS), Lei Complementar 123/06, alterada pela Lei Complementar Federal n° 147/2014 e Decreto Municipal nº 0968, de 19/12/2023. (regulamenta a aplicação da nova lei de licitação no âmbito municipal.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Contratação de empresas para fornecimento de _____.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ENTREGA

Conforme edital e termo de referência

CLÁUSULA TERCEIRA - DO REPRESENTANTE E ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

O CONTRATANTE indica o Sr(a). , cargo , residente e domiciliado nesta cidade, como seu representante para acompanhamento, fiscalização e assinar a respectiva nota, que servirá de confrontante, legal dos serviços. Cabendo a CONTRATADA
facilitar em todas as suas fases, o desempenho desta função e fornecer qualquer esclarecimento que lhe for solicitado.
Parágrafo único - Qualquer impedimento ao andamento na entrega do objeto deverá ser comunicado no mesmo dia, por escrito, ao CONTRATANTE

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Compete a CONTRATANTE:
Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
Pagar a importância correspondente ao fornecimento, no prazo contratado.
Acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, através de um servidor especialmente designado, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo. Conforme art. 125 da Lei Federal 14.133/2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada obriga-se a:
Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e locais indicados conforme a Autorização de Fornecimento, em estrita observância das especificações do produto (item) trazidas no Termo de referencia e edital, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia, cumprindo desta forma, o objeto do certame de acordo com a qualidade exigida.
Atender prontamente a quaisquer exigências da Secretaria de Educação e a Secretaria de Desenvolvimento Social, inerentes ao objeto da presente licitação; sujeitando-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte de servidor autorizado por este orgão, encarregado de acompanhar o execução do objeto da licitação, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
Comunicar à Secretaria de Educação e a Secretaria de Desenvolvimento Social, 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;
Manter, durante todo o fornecimento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da Ata do SRP.
O licitante deverá apresentar juntamente com a nota fiscal, a certidão de regularidade com o FGTS, Certidão de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais, Dívida Ativa da União, Certidão Negativa Trabalhista, CND municipal e CND estadual.
O eventual fornecimento ocorrerá após a celebração da ata de RP e conforme "Autorização de Fornecimento" a ser emitido pelo Depto. de Compras, conforme cronograma do orgão requisitante.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O presente contrato terá vigência de ( ) meses com início em ...../...../.....
e encerramento em ...../...../ , nos termos da Lei 14.133/2021, podendo ser prorrogado na forma do art. 107.

A Prefeitura Municipal de Miradouro, através da secretaria requisitante poderá em qualquer momento solicitar o cancelamento do contrato, em caso do fornecimento não atender às condições mínimas de qualidade para o fim a que se destina, causando prejuízos e transtornos à Prefeitura Municipal de Miradouro.

Parágrafo primeiro - A paralisação das atividades, por iniciativa da CONTRATADA, implicará na rescisão, de pleno direito deste contrato, caso em que o CONTRATANTE se obriga tão somente a pagar pelos fornecimentos, porventura fornecido até o momento da rescisão do presente instrumento.
Parágrafo segundo - Se ocorrer motivo de força maior ou comprovado caso fortuito, que determine a suspensão do cronograma de fornecimento, o presente contrato poderá ser rescindido pelo CONTRATANTE, de pleno direito, sem qualquer ônus.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da execução deste Contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

****
CLÁUSULA OITAVA - DO VALOR DO CONTRATO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor abaixo discriminado, pela prestação de serviços/fornecimento, inclusos todas as despesas que venham ocorrer, necessárias ao cumprimento integral do objeto contratado.

(ANEXAR QUADRO DE SERVIÇOS, COM VALORES ADJUDICADOS) *

VALOR GLOBAL DO CONTRATO POR EXTENSO: ( ).

CLÁUSULA NONA - DA FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento é em até 30 (trinta) dias, atestado o cumprimento do objeto licitado e apresentação da fatura, de acordo com o presente certame e legislação vigente.
PARÁGRAFO PRIMEIRO - O pagamento será creditado em favor da CONTRATADA, através de ordem bancária, contra qualquer entidade bancária indicada na proposta, devendo para isto ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O pagamento somente será liberado após o recolhimento de eventuais multas que lhe tenham sido impostas em decorrência de inadimplência contratual.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Qualquer erro ou omissão havidos na documentação fiscal ou na fatura, será objeto de correção pela CONTRATADA e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado.

PARÁGRAFO QUARTO - A CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o pagamento se os objetos forem entregues em desacordo com as especificações constantes na proposta.

PARÁGRAFO QUINTO - Os preços propostos poderão ser objeto de repactuação entre as partes, com base na adequação aos novos preços de mercado, devendo a contratada justificar e comprovar os reajustes praticados com notas fiscais e planilhas, respeitadas as disposições legais vigentes.
Deverá ser montado processo administrativo, protocolado na Prefeitura Municipal.

PARÁGRAFO SEXTO - A cada pagamento efetuado pela Prefeitura Municipal de Miradouro-MG, a adjudicatária deverá comprovar sua regularidade fiscal com o Sistema de Seguridade Social – INSS e FGTS. Tal comprovação será objeto de confirmação "ON-LINE", sendo suspenso o pagamento caso esteja irregular no referido sistema.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do presente Contrato será exercida por um representante da CONTRATANTE, designado pela Prefeitura Municipal de Miradouro, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso do fornecimento e de tudo dará ciência à Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS ALTERAÇÕES

Este Contrato somente sofrerá alterações ante circunstâncias de fatos supervenientes, consoante disposições do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 e suas alterações posteriores, por meio de Termo Aditivo, numerado em ordem crescente e publicado no Diário Oficial.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1 - O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções no artigo 156 da Lei Federal nº 14133/2021, qual seja:
a) Advertência – inciso I, quando dar causa a inexecução parcial do contrato;
b) Multa de até 10% sobre o valor total do contrato ou ata, quando descumprido qualquer clausula do edital, da ata ou contrato, que não a entrega do objeto - inciso II;
c) Multa de até 0,5% (meio por cento) ao dia, do valor do contrato, caso haja atraso na assinatura do contrato, atraso na entrega dos produtos, ainda que seja parcial ao solicitado, limitado a 30% (trinta por cento).
d) Impedimento de licitar e contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos – inciso III, quando cometido as infrações previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155;
e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 03 (três) anos, quando cometido as infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 desta Lei, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo.
2 - A sanção de que trata a alínea ‘b” e “c”, não poderá ser aplicada sem que seja garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.
3 - As sanções das alíneas “d” e “e” não poderá ser aplicada sem que seja aberto processo de responsabilização, garantido o exercício de prévia e ampla defesa pelo prazo de 15 (quinze) dias uteis, artigo 157, da Lei Federal nº 14133/2021.
4 - A aplicação das sanções deverá ser precedida de analise jurídica e somente pelo Prefeito Municipal, conforme § 6º, do artigo 156, da Lei Federal nº 14133/2021.
5 - A sequência do rol previsto nas alíneas do subitem 1, não é obrigatório, podendo ser aplicada a

sanção mais severa em conformidade com a falha cometida pelo CONTRATADO.
6 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
7 - Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta da Detentora da Ata, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
8 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua Extinção, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá à CONTRATANTE a publicação do extrato deste contrato no Diário Oficial, conforme dispõe a legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Para dirimir qualquer questão oriunda do presente Contrato, fica eleito o FORO DA COMARCA DE MIRADOURO, com exceção de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
E, por estarem assim, justos, combinados e contratados, em tudo quanto neste documento se contém, assinam-no em três vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, para que produza os seus jurídicos e legais efeitos.