

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 182/2025

O MUNICIPIO DE TIBAU DO SUL/RN, através da Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN, sediada na Rua Dr. Hélio Galvão Centro, CEP 59.178-000, por meio do Pregoeiro oficial e equipe de apoio designado por meio da Portarias nº 012/2025 e Portaria nº 205/2025, que realizará licitação, na modalidade Pregão na Forma Eletrônica, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos da [Lei Federal nº 14.133, de 2021](#), Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 001/2019 de 07 de janeiro de 2019 (Sistema de Registro de Preço), Decreto Municipal nº 018/2020 de 02 de abril de 2020, Lei Municipal nº 707, de 02 de julho de 2021, demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

ÓRGÃO (s) INTERESSADO (s):	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DATA E HORA DE INÍCIO DAS PROPOSTAS:	Dia 15/01/2026 às 09h30m (horário de Brasília).
DATA E HORA LIMITE PARA IMPUGNAÇÃO:	Dia 22/01/2026 às 23h59m (horário de Brasília).
DATA E LIMITE PARA PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:	Dia 22/01/2026 às 23h59m (horário de Brasília).
DATA E HORA FINAL DAS PROPOSTAS:	Dia 27/01/2026 às 09h00m (horário de Brasília).
DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS – SESSÃO PÚBLICA:	Dia 27/01/2026 às 09h01m (horário de Brasília).
LOCAL:	www.portaldecompraspublicas.com.br
MODO DE DISPUTA	ABERTO.

1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DO MUNICÍPIO DE TIBAU DO SUL/RN – ÓRGÃO GERENCIADOR**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste TR.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento.

1.3.A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.4. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

1.5. A contratação acima descrita, que será processada nos termos deste instrumento convocatório, especificações técnicas e informações complementares que o acompanham, quando for o caso, justifica-se: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica – Aquisição de gêneros alimentícios, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

1.6. Na referida contratação será concedido tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos limites previstos da Lei 123/06, consideradas as hipóteses e condições determinadas no Art. 4º, da Lei 14.133/21. Todavia, serão afastados os benefícios estabelecidos nos Arts. 47 e 48, por estarem presentes, de forma isolada ou simultânea, as situações previstas nos Incisos II e III, do Art. 49, todos da Lei 123/06.

1.7. Todas as referências de tempo neste Edital, no respectivo aviso e durante a sessão pública obedecerão o horário de Brasília - DF.

2.0. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

2.1. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários estabelecidas no **portaldecompraspublica**.

2.2. Qualquer pessoa - cidadão ou licitante - é parte legítima para impugnar o Edital deste certame por irregularidade ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo encaminhar o respectivo pedido, dirigido ao Pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis** antes da data de abertura da sessão pública, por meio eletrônico, exclusivamente, da seguinte forma:

2.2.1. No endereço: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

2.3. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de **até 03 (três) dias úteis**, contado da data de seu recebimento no sistema, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

2.4. A impugnação não possui efeito suspensivo, sendo a sua concessão medida excepcional que deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

2.5. Acolhida a impugnação contra o Edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, observados os prazos fixados na norma vigente.

2.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas por meio do sistema do **portal de compras publica** ou por meio diário oficial dos -FEMURN, dentro do prazo estabelecido no item

2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

3.0. DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO

3.1. Aos participantes serão fornecidos os seguintes elementos que integram este Edital para todos os fins e efeitos:

3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;

3.1.2. ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO – de não empregar menor;

3.1.3. ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO – que a proposta comprehende dos custos;

3.1.4. ANEXO IV - MINUTA DA ATA E DO CONTRATO;

3.1.5. ANEXO V - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos.

3.2.6. A obtenção do Edital será feita da seguinte forma:

3.2.1.3. <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>;

4.0. DO SUPORTE LEGAL

4.1. Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; que ficam fazendo partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

5.0. DO PRAZO

5.1. O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do Município, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado a partir da emissão do Pedido de Compra:

- a. **Prazo para entrega dos produtos:** até 05 (cinco) dias, a partir da emissão da ordem de fornecimento;
- b. **Local de entrega dos produtos:** Município no endereço indicado pela Secretaria Municipal Demandante na ordem de compras ou nota de empenho;
- c. **Responsabilidade pela entrega dos produtos:** Será de responsabilidade da empresa vencedora a entrega dos produtos no local determinado pela Secretaria Municipal Demandante, com o ônus do deslocamento para a contratada.

5.2. O fornecimento será executado de acordo com as especificações definidas no correspondente Termo de Referência . Na hipótese do referido termo não estabelecer o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, essa será feita na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional do Município.

5.3. O prazo de vigência do correspondente ata e/ou contrato será determinado, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21.

5.4. As despesas decorrentes do objeto deste certame, correrão por conta da seguinte dotação: Recursos não

Vinculados de Impostos:

02.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.0. A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

6.1. Deverão ser observadas as normas e procedimentos estabelecidos pelo provedor do sistema, disponíveis no referido sítio eletrônico para acesso ao sistema e operacionalização.

6.2. Caberá ao licitante interessado em participar deste certame, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão; e comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6.3. A participação neste certame é aberta a quaisquer interessados, inclusive as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, nos termos da legislação vigente.

6.4. Não poderão participar os interessados:

6.4.1. Que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

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

6.4.3. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação; 6.5.4. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

6.5.5. Cujo estatuto ou contrato social não incluir o objeto desta licitação; e

6.5.6. Que se enquadrem nas vedações previstas no Art. 14º, da Lei 14.133/21.

6.5. O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas.

6.6. É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

6.7. Não será permitida a participação de sociedades cooperativas.

7.0.DO CREDENCIAMENTO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo Município de Tibau do Sul/RN, acessando o seguinte endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

7.2. Os interessados deverão atender às condições e procedimento constantes do referido site, cujo credenciamento implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao certame.

7.3. 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 eletrônico ou do Município por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no referido sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

8.0. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, relativamente às declarações necessárias e obrigatórias, sem prejuízo da exigência de outras declarações previstas em legislação específica e na Lei 14.133/21; tais como:

8.2.1. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

8.2.2. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

8.2.3. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos Incisos III e IV, do Art. 1º e no Inciso III, do Art. 5º da Constituição Federal.

8.2.4. Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em Lei e em outras normas específicas.

8.3. O licitante enquadrado como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º, da Lei 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido previsto em seus Arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º, do Art. 4º, da Lei 14.133/21:

8.3.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item; e

8.3.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei 123/06, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.4. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.5. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

8.6. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

8.7. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

8.7.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

8.7.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo estabelecido e o intervalo de que trata o subitem anterior.

8.8. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

8.9. O valor final mínimo parametrizado possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o município, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.10. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

8.11. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

8.12. A falsidade de declaração relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei 14.133/21, e neste Edital. O Pregoeiro poderá promover diligência destinada a esclarecer as informações declaradas.

9.0. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.1. O licitante deverá enviar sua **PROPOSTA** mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, de todos os campos necessários e obrigatórios para o exame de forma objetiva da sua real adequação e exequibilidade, tais como:

9.1.1. Valor unitário do item: expresso em moeda corrente nacional;

9.1.2. Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência;

- 9.1.3. Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";
- 9.1.4. Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.
- 9.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.
- 9.3. Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.
- 9.4. A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I.
- 9.5. A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.
- 9.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 9.7. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 9.8. O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 9.9. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 9.10. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 9.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 9.12. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

- 10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 10.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública:
- 10.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

- 10.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 10.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 10.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 10.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 10.5. Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:
- 10.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor do lote.
- 10.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 10.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema:
- 10.7.1. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 50,00 (cinquenta reais)**.
- 10.8. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:
- 10.8.1. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível;
- 10.8.2. O Pregoeiro poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.
- 10.9. Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 10.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 10.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 10.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á

automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações:

10.12.1. Após o reinício previsto no item acima, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

10.14. Encerrada a etapa de que trata o subitem anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

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

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

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

10.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

10.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos Arts. 44 e 45, da Lei 123/06.

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

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

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

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

10.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais, não seguidas de lances.

10.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:

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

10.26.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;

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

10.26.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

10.27. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:

10.27.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do Município;

10.27.2. Empresas brasileiras;

10.27.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

10.27.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.

10.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:

10.28.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

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

10.28.3. Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo e fica no sistema do portal de compra publica;

10.28.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a sua **PROPOSTA ATUALIZADA**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste

Edital e já apresentados;

10.28.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.

10.29. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.

10.30. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

11.0. DA FASE DE JULGAMENTO

11.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro realizará a verificação da conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital.

11.2. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta:

11.2.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.2.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pelo Pregoeiro, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

11.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.3.1. Contiver vícios insanáveis;

11.3.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo;

11.3.4. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação conforme artigo 59 da lei 14.133/2021;

11.3.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.4. É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores conforme artigo 59 da Lei 14.133/2021, 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo Município, caso seja detectado; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:

Poderá ainda o Pregoeiro exigir documentação COMPROBATÓRIA do CUSTO DE AQUISIÇÃO (CAB)

Nº ITEM DO PRODUTO:			
DESC. PRODUTO:			
ITEM	DESCRÍÇÃO DO CUSTO	VALOR UNIT. DO CUSTO R\$	% SOBRE O CUSTO TOTAL
1	Custo de Aquisição (CA)		
2	Impostos (IM)		
3	Frete e Logística (FL)		
4	Custos Operacionais (CO)		
5	Margem de Lucro (ML)		
6	Preço Final de Venda (PFV)		100%

Custo de Aquisição (CA) – Valor pago pelo licitante para adquirir o produto do distribuidor/fornecedor/fabricante.

Impostos (IM) – Inclui tributos como ICMS, PIS, COFINS e outras taxas regulatórias etc.

Frete e Logística (FL) – Custo de transporte e armazenamento do produto.

Custos Operacionais (CO) – Despesas administrativas, aluguel, energia, salários, entre outros.

Margem de Lucro (ML) – Percentual aplicado sobre os custos para obtenção de lucro.

Preço Final de Venda (PFV) – Soma de todos os itens ($1+2+3+4+5 = PFV$)

11.4.1. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;

11.4.2. A inexequibilidade, nessa hipótese, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

11.4.2.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

11.4.2.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

11.4.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.

11.5. O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.

11.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

11.7. Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, o Pregoeiro verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12.0. DA HABILITAÇÃO

12.1. Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos

Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.

12.1.1. Nos termos do art. 63, II, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, será exigida a apresentação dos documentos de habilitação o envio no momento do cadastramento da proposta, sob pena de inabilitação.

12.1.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Agente de Contratação, 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 ao seguinte cadastro:

12.1.2.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal e Contas da União (<https://certidores-apf.apps.tcu.gov.br/>).

12.2. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

Art. 62. A habilitação é a fase da licitação em que se verifica o conjunto de informações e documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, dividindo-se em:

I - Jurídica;

II - Técnica;

III - Fiscal, Social e Trabalhista;

IV -Econômico-financeira (...)

A habilitação consiste na titularidade dos requisitos previstos em lei e no edital para comprovação da idoneidade do sujeito para execução satisfatória do objeto licitado. O vocábulo também é utilizado para indicar tanto a fase procedural de avaliação das condições de licitar como a decisão proferida pela Administração.

12.3. **PESSOA JURÍDICA:** Na acepção de fase procedural, a habilitação consiste no conjunto de atos orientados a apurar a idoneidade e a capacitação de sujeito para contratar com a Administração Pública. Na acepção de ato administrativo decisório, indica o ato pelo qual a Administração finaliza essa fase procedural, decidindo sobre a presença das condições do direito de licitar.

12.3.1. **Art. 66, da Lei Federal 14.133/21** - A documentação relativa à **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso, consistirá em:

A prova da habilitação jurídica corresponde à comprovação pelo licitante de existência, da capacidade de fato e da regular disponibilidade para exercício de suas faculdades jurídicas. Somente é admitido a formular proposta aquele que disponha de condições de

validamente contratar. As regras sobre o assunto não são de Direito Administrativo, mas de Direito Civil e Comercial.

Não existe discricionariedade para a Administração Pública estabelecer, no caso concreto, regras específicas acerca da habilitação jurídica. Mais precisamente, a Administração deverá acolher a disciplina própria quanto aos requisitos de capacidade jurídica e de fato, dispostos em cada ramo do Direito.

Encontra-se em situação de habilitação jurídica o sujeito que, em face do ordenamento jurídico, preenche os requisitos necessários à contratação e execução do objeto.

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

12.3.1.2. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

12.3.1.3. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

12.3.1.4. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz.

12.3.1.5. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

12.3.1.6. Cédula de identidade ou documento equivalente do representante legal da empresa.

12.3.2. Art. 67, da Lei Federal 14.133/21 - A documentação relativa à QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-PROFISSIONAL E TÉCNICO-OPERACIONAL será restrita a:

A qualificação técnica versa sobre atributos pessoais do sujeito, mas se alicerça sobre a sua experiência anterior. Trata-se de verificar se o sujeito, na sua atuação pretérita, adquiriu conhecimentos e experiências relacionadas ao objeto a ser contratado, de modo a tornar provável a sua execução de modo adequado.

12.3.2.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação “**Atestado(s) de Capacidade Técnica**”, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu.

12.3.2.1.1. Em caso de dúvidas sobre a autenticidade dos atestados, a administração poderá diligenciar junto aos órgãos e/ou entidades emitentes do mesmo.

12.3.2.2. O licitante poderá apresentar mais de uma certidão ou atestado para comprovação da sua capacidade técnico-operacional.

12.3.3. Art. 68, da Lei Federal 14.133/21 - As HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

Os requisitos abrangidos na habilitação fiscal, social e trabalhista não se relacionam de modo direto e imediato com a capacitação para executar a prestação contratual. São exigências relacionadas com temas conexos com a atividade empresarial. Em grande parte, trata-se de instituir incentivos positivos a condutas socialmente desejáveis. O sujeito que não atender às exigências referidas sujeita-se à inabilitação e à exclusão da participação no mercado de contratações públicas.

A habilitação tem uma destinação própria e específica, consistente em avaliar a titularidade pelo sujeito licitante de condições para executar satisfatoriamente o objeto licitado.

12.3.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – **CNPJ**;

12.3.3.2. A inscrição no cadastro de contribuintes **estadual e/ou municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, quando for o caso;

12.3.3.3. 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da **Fazenda Nacional**.

12.3.3.4. Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei;

12.3.3.5. Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei;

12.3.3.6. Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal;

12.3.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943A regularidade perante a Justiça do Trabalho;

12.3.4. Art. 69, da Lei Federal 14.133/21 - A HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA será restrita à apresentação da seguinte documentação:

A qualificação econômico-financeira corresponde à disponibilidade de recursos econômico-financeiros para a satisfatória execução do objeto da contratação, tomando em vista as bens e direitos de sua titularidade, as obrigações contraídas e as receitas a serem realizadas no futuro.

O interessado deverá dispor de recursos financeiros para custeio das despesas (mão de obra, matérias-primas, maquinário, tecnologia) necessárias ao cumprimento das obrigações advindas do contrato. Aquele que não dispuser de recursos para tanto não será titular de direito de licitar, pois a carência de recursos faz presumir a inviabilidade da execução satisfatória do contrato e a impossibilidade de arcar com as consequências de eventual inadimplemento.

12.3.4.1. **Balanço patrimonial**, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, **no caso referente aos exercicio 2023 e 2024**, Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

12.3.4.2. Indicação do número das páginas e número do livro onde estão inscritos o Balanço Patrimonial (BP) e a Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) no Livro Diário, acompanhados do respectivo Termo de Abertura e Termo de Encerramento do mesmo, fundamentado no §2º do art. 1.184 da Lei 10.406/02; Art. 1.180, Lei 10.406/02; art. 177 da lei 6.404/76; NBC T 2.1.4 (Res. CFC 563/83); NBC T 3.1.1 (Res. CFC 686/90);

12.3.4.3. **Certidão negativa de feitos sobre falência expedida** pelo distribuidor da sede do licitante, no



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.

12.3.4.4 Certificado dos Serviços de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF) ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura da Pecuária e da Pesca do Estado sede licitante, comprovando o registrada naquela Secretaria, Serviço Estadual de Inspeção de origem animal-SEIPOA/RN. Ou ainda Título de Relacionamento expedido pelo Ministério da Agricultura, bem o Certificado de Regularidade do CRMV, ambos acompanhados de Declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, atestando que a empresa está registrada e evidenciando o seu respectivo número de registro para os participantes do Lote VIII.

12.3.4.5. Certificado de vistoria dos veículos utilizado no transporte dos produtos, emitido pela vigilância Sanitária do Estado ou Município, nos termos Decreto nº. 9.013/2017 dentro do prazo de validade.

12.3.4.6. Certificado de Registro dos produtos junto ao Ministério da Agricultura e abastecimento participantes do lote VII.

12.3.4.7 Alvará Sanitário expedido pela vigilância Sanitária Estadual ou municipal sede do Licitante.

12.3.4.7.1 CERTIDÃO DE ADIMPLÊNCIA Junto ao Município de Tibau do Sul/RN, expedido pela Secretaria Municipal de Administração órgão competente, que deverá ser requerida através do [Email:pmtsadm@gmail.com](mailto:pmtsadm@gmail.com) diariamente das 08h:00min as 14h:00min, sendo que a mesma deverá ser solicitada até às 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura da Licitação.

12.3.8 DAS AMOSTRAS

12.3.8.1 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

12.3.8.2.Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

12.3.8.3.Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

12.3.8.4.No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

12.3.8.5. Se a(s) amostra (s) apresentada (s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

12.4. DAS DECLARAÇÕES

12.4.1. **Declaração** do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.

12.4.2. **Declaração** do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.

12.4.3. Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos -

Anexo VI: 12.4.3.1. Declaração de ciência dos termos do Edital;

12.4.3.2. Declaração de inexistir fato impeditivo;

12.4.3.3. Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa ou parentes do prefeito, vice e vereadores e secretario do Municipio

12.4.3.4. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;

12.4.3.5. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;

e 12.4.3.6. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

12.4.1. **Os documentos relativos à habilitação deverão ser enviados no momento do cadastro da proposta sob pena de inabilitação.**

12.4.2. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro; ou

12.4.3. De ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o algum documento venha a faltar e no momento existem, o pregoeiro poderá solicitar para sanar a habilitação do licitante conforme acrdão do TCU .

12.5. Será analisado apenas os documentos de habilitação do licitante vencedor classificado em primeiro lugar:

12.6. A verificação pelo Pregoeiro através de consulta, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

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

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

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

12.8. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da

proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:

12.8.1. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes classificado em primeiro lugar, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.

12.9. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, observando-se o seguinte procedimento:

12.9.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;

12.9.2. Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

12.9.3. Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério do Pregoeiro, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;

12.9.4. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;

12.9.5. A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao Município convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;

12.9.6. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.10. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos via sistema eletrônico digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir serão solicitados originais.

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

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

12.12. Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:

12.12.1. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do Município relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

12.12.2. Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;

12.12.3. Poderá ser utilizada, a critério do Pregoeiro, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do Município, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.

12.13. Na análise dos documentos de habilitação, a Comissão de Contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

12.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.

13.0. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, e deverá sob pena de inabilitação:

13.1.1. Ser elaborada em consonância com as especificações constantes deste Edital e seus Anexos, redigida em língua portuguesa e impressa em uma via em papel timbrado do proponente, quando for o caso, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas; datada e assinada pelo licitante ou seu representante legal, com indicação: do valor global da proposta; do prazo de entrega; das condições de pagamento; e da sua validade;

13.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento; 13.1.3. Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2. Será cotado um único preço para cada item e/ou lote, com a utilização de duas casas decimais, sendo

que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1. Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

13.2.2. Excesso de dígitos: sendo o primeiro dígito excedente menor que cinco, todo o excesso será suprimido, caso contrário haverá o arredondamento do dígito anterior para mais e os demais excedentes suprimidos.

13.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o preço unitário e o total em algarismos e o valor global da proposta em algarismos e por extenso:

13.3.1. Existindo discrepância entre o preço unitário e total, resultado da multiplicação do preço unitário pela quantidade, o preço unitário prevalecerá;

13.3.2. No caso de divergência entre o valor numérico e o expresso por extenso, prevalecerá o valor expresso por extenso;

13.3.3. Fica estabelecido que havendo divergência de preços unitários para um mesmo produto, prevalecerá o de menor valor.

13.4. A proposta obedecerá 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.

13.5. 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.

13.6. No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens; inclusive a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

13.7. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao Contratado:

13.7.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o Contratado.

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

13.9. **O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento ou cadastramento no sistema, qualquer proposta com validade a menor será desclassificada.**

14.0. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.

14.2. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será

de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

14.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

14.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

14.4. O prazo recursal é de **03 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata via sistema.

14.5. As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

14.5.1. Em campo próprio do sistema eletrônico.

14.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de **03 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso com a sua manifestação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de **10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

14.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

14.8. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de **03 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.9. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

14.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio:
<https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

15.0. DA HOMOLOGAÇÃO

15.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

15.1.1. Determinar o retorno dos autos para saneamento de regularidades; 15.1.2. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

15.1.3. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;

15.2.4. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

16.0. DA ATA E DO CONTRATO

16.1. Após a homologação pela autoridade superior do Município, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos da data de recebimento da notificação, e nas condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, assinar o respectivo contrato e ata, podendo o mesmo sofrer alterações nos termos definidos pela Lei 14.133/21:

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

16.1.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas:

16.1.2.1. A regra do subitem anterior não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma estabelecida neste dispositivo;

16.1.3. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste Edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

16.2. Na hipótese de o vencedor da licitação não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidas, outro licitante poderá ser convocado, respeitada a ordem de classificação, para celebrar a contratação, ou instrumento hábil, nas condições propostas pelo licitante vencedor, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e em outras legislações aplicáveis.

16.3. Na assinatura da ata e/ou contrato será exigida a comprovação de todas as condições de habilitação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo Contratado durante a vigência do referido contrato.

16.4. O contrato que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21; e o fornecimento realizado de forma parcelada.

16.5. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I, do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21, o Contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras, de até o respectivo limite fixado no Art. 125, do mesmo diploma legal, do valor inicial atualizado do contrato, bem como prorrogações tanto da contrato e/ou ata de registro de preços conforme prevê a Lei 14.133/2021. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre os contratantes.

17.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

17.1. Os preços contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

17.2. Dentro do prazo de vigência da contratação e mediante solicitação do Contratado, os preços poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, na mesma proporção da variação verificada no IPCA–IBGE acumulado, tomando-se por base o mês do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

17.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

17.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.8. O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.

17.9. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

18.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1. Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

18.2. Serão designados pelo Município representantes com atribuições de Gestor e Fiscal do respectivo contrato, nos termos da norma vigente, especialmente para acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio de informações pertinentes a essas atribuições.

19.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

19.1. Obrigações do Contratante:

19.1.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas

do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

19.1.2. Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste;

19.1.3. Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais;

19.1.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas nas Minutas da ata e/ou Contrato.

19.2. Obrigações do Contratado:

19.2.1. Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;

19.2.2. Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento;

19.2.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante;

19.2.4. Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;

19.2.5. Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e consequentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação;

19.2.6. Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando- se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes;

19.2.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta da ata e/ou contrato.

20.0. DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo Município, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplemento.

20.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplemento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros. 20.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser

compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

20.4. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento nos termos deste instrumento, e desde que o Contratado não tenha concorrido de alguma forma para o atraso, será admitida a compensação financeira, devida desde a data limite fixada para o pagamento até a data correspondente ao efetivo pagamento da parcela. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento serão calculados com utilização da seguinte fórmula: $EM = N \times VP \times I$, onde: EM = encargos moratórios; N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP = valor da parcela a ser paga; e I = índice de compensação financeira, assim apurado: $I = (TX \div 100) \div 365$, sendo TX = percentual do IPCA–IBGE acumulado nos últimos doze meses ou, na sua falta, um novo índice adotado pelo Governo Federal que o substitua. Na hipótese do referido índice estabelecido para a compensação financeira venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

21.0. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

21.1. O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contatar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo de dois anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo de cinco anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

21.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o

caso, cobrado judicialmente.

22.0. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

22.1. As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste certame ou do termo de ajuste que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

22.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do Art. 6º, da Lei 13.709/18.

22.3. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei. 22.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta da ata e/ou contrato.

23.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas para o Município não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.2. Para todos os efeitos, 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 no município.

23.3. 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.

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

23.5. O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>; no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo Município.

23.6. Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é a comarca de Goianinha/RN.

23.7. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

23.8. 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.

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



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

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

23.11. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do Município de Tibau do Sul/RN, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

Tibau do Sul/RN, 13 de janeiro de 2026.

CHARLES CLAYTON GALVÃO SOARES

Secretaria Municipal de Educação

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°00182/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DO MUNICÍPIO DE TIBAU DO SUL/RN. (ÓRGÃO GERENCIADOR), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste TR:

1.2. JUSTIFICATIVA PARA AQUISIÇÃO EM LOTE

- a) Quanto à necessidade de justificativa para aquisição em lote, para aquisição de gêneros alimentícios, informamos que tal requisito se faz necessário por diversos fatores, dos quais apresentamos.
- b) Primeiramente, a compra em lote permite a separação por itens semelhantes, o que facilita a padronização dos produtos, garantindo que todos os materiais adquiridos atendam a padrões de qualidade e eficácia, o que é fundamental para a manutenção de um ambiente limpo e seguro.
- c) Outra vantagem importante é a eficiência logística, ao consolidar a compra de itens semelhantes, reduzindo o número de entregas e, consequentemente, os custos de transporte e armazenamento, tal prática também minimiza a burocracia envolvida em múltiplas aquisições, agilizando o processo de compra e garantindo a disponibilidade contínua dos materiais necessários.

1.3 A aquisição em lote promove uma gestão mais responsável e sustentável dos recursos públicos, alinhando-se às melhores práticas recomendadas, atendendo aos termos previstos no § 3º do art. 40, da Lei nº 14.133/2021 e da Súmula 247 do TCU, além de otimizar a aplicação dos recursos públicos, contribuindo para uma administração pública mais eficiente.

1.4 O objeto deste procedimento de sistema de registro de preços não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme.

2. DO OBJETIVOS

2.1 Suprir futuramente as Secretarias Municipais Do município de Tibau do Sul/RN, com material de consumo para possibilitar a execução de atividades administrativas indispensáveis para a consecução de serviços públicos, conforme melhor especificado no ETP.

ITEM - CÓDIGO - DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
LOTE I TEMPEROS E INGREDIENTES				372.573,00
1 - 0037236 - Açafrão-da-terra (Cúrcuma) – 50g a) Descrição: Condimento em pó obtido exclusivamente dos rizomas da planta Curcuma longa L., submetidos a processos adequados de higienização, secagem e moagem. Apresenta-se como pó homogêneo, de coloração amarelo-alaranjada intensa, com aroma característico e sabor picante, ligeiramente amargo. O produto deve estar isento de umidade excessiva, fungos, parasitas, insetos, matéria terrosa, fragmentos vegetais estranhos ou qualquer sinal de contaminação. Ingrediente único: cúrcuma (açafrão-da-terra),	UND	500	7,93	3.965,00

<p>sendo proibida a adição de quaisquer outras substâncias, aditivos ou misturas com outros condimentos. Deve atender integralmente à RDC ANVISA nº 665/2022 (aditivos e coadjuvantes de tecnologia) e aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme a RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter obrigatoriamente: Denominação de venda: "Açafrão-da-terra (Cúrcuma)"; Lista de ingredientes: exclusivamente "cúrcuma"; Peso líquido (50g); Nome e endereço do fabricante ou importador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória conforme RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020; Instruções de armazenamento: "Conservar em local seco, fresco e ao abrigo da luz" c) Embalagem: Primária: Embalagem individual com capacidade de 50g, confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado, ou alternativamente em frasco de vidro transparente com tampa vedante. O material deve ser atóxico, resistente, termossoldado (no caso de filme), inviolável e adequado para contato direto com alimentos. Deve garantir proteção contra umidade, luz e contaminações externas, preservando as características aromáticas do produto. Impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação impressa de forma legível na embalagem primária. e) Marcas de referência: Kitano, Aromas e Ervas, Primavera, ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.</p>				
<p>2 - 0037237 - Açúcar Refinado, 1kg a) Descrição: Produto composto por sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>), submetido a processos tecnológicos de purificação, cristalização e secagem. Apresenta-se como pó branco, de granulação uniforme, com sabor doce e odor característico, isento de fermentação, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos, detritos animais ou vegetais, e livre de umidade excessiva. Pode conter vitaminas e minerais, desde que devidamente declarados na rotulagem. Deve atender integralmente ao Regulamento Técnico da IN MAPA nº 47/2018 e às exigências microbiológicas da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional). Lista de ingredientes: exclusivamente "açúcar". c) Embalagem: Embalagem primária em saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade de 1kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento, sem comprometer a integridade da embalagem primária. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega</p>	KG	2.000	6,78	13.560,00
<p>3 - 0037238 - Cacau em Pó Solúvel, 200g a) Descrição: Produto obtido a partir da moagem e alcalinização de amêndoas fermentadas e secas do fruto do <i>Theobroma cacao L.</i>, submetidas a processos tecnológicos que garantem sua solubilidade em líquidos. Apresenta-se como</p>	UND	700	33,71	23.597,00

pó fino, de coloração marrom escura, com sabor e aroma intensos e característicos de cacau. Deve conter exclusivamente cacau como ingrediente principal, sendo permitida a adição de emulsificantes que favoreçam a solubilidade, como lecitina de soja ou girassol, desde que devidamente declarados na rotulagem. O produto deve ser isento de açúcar, amidos, féculas de qualquer espécie, corantes, aromatizantes artificiais ou quaisquer outras substâncias não previstas. Deve estar livre de umidade excessiva, fungos, parasitas, insetos, matéria terrosa ou qualquer sinal de contaminação. O produto deve atender integralmente ao disposto na RDC ANVISA nº 723/2022, que estabelece os requisitos para alimentos à base de cacau e chocolate, bem como à RDC nº 331/2019 (padrões microbiológicos). b) Rotulagem: A rotulagem do produto deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022, que estabelece os requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados, além da RDC nº 429/2020 e da Instrução Normativa nº 75/2020, que tratam da rotulagem nutricional e da tabela nutricional. A lista de ingredientes deve indicar “cacau em pó” e, se presente, o emulsificante utilizado. c) Embalagem: Embalagem primária individual com capacidade de 200g, confeccionada em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou material equivalente, hermeticamente fechado, com barreira contra umidade, oxigênio e luz, adequado para contato direto com alimentos. A embalagem secundária deve ser de papelão resistente, capaz de proteger a embalagem primária contra danos físicos durante o transporte, armazenamento e manipulação. A embalagem terciária deve ser confeccionada em material robusto, que suporte o processo logístico sem comprometer a integridade das embalagens secundárias. Impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Asteca Foods, Garoto, Dr. Oetker ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.

4 - 0037239 - Canela-em-pó, 50g. a) Descrição: Produto obtido exclusivamente da casca de espécimes vegetais genuínas do gênero *Cinnamomum*, submetida a processos de secagem e moagem. Apresenta-se sob a forma de pó homogêneo, com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, aroma característico e sabor próprio. Deve estar isento de: umidade excessiva, fungos, parasitas, insetos, matéria terrosa, fragmentos vegetais estranhos ou quaisquer sinais de contaminação. Ingrediente único: canela em pó, sendo proibida a adição de quaisquer outras substâncias, aditivos ou misturas com outros tipos de especiarias. O produto deve atender integralmente aos critérios estabelecidos na RDC ANVISA nº 276/2005 (Boas Práticas para Alimentos Embalados) e à RDC ANVISA nº 469/2020 (Rotulagem de Alimentos Embalados). b) Rotulagem: A rotulagem do produto deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022, que estabelece os requisitos gerais para

	UND	250	7,71	1.927,50

<p>rotulagem de alimentos embalados, além da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, que tratam da rotulagem nutricional e da tabela nutricional. A rotulagem do produto deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022, que estabelece os requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados, além da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, que tratam da rotulagem nutricional e da tabela nutricional. c) Embalagem: Embalagem individual com capacidade de 50g, confeccionada em papel laminado ou filme plástico laminado, resistente e termossoldado, com barreira contra umidade, luz e oxigênio. Material deve ser atóxico, inviolável, adequado para contato direto com alimentos, e conter impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Kitano, Primavera, Br Spices ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.</p>				
<p>5 - 0037240 - Coentro (folhas) desidratado, flocos, 15g. a) Descrição: Tempero puro obtido a partir da desidratação controlada das folhas frescas de <i>Coriandrum sativum L.</i>, por meio de processos tecnológicos que preservem suas características sensoriais. Apresenta-se em flocos secos, de coloração verde uniforme, com aroma característico e sabor típico da erva. O produto deve estar isento de: umidade excessiva, grumos, sujidades, fungos, parasitas, insetos, matéria terrosa, fragmentos vegetais estranhos ou qualquer sinal de contaminação. Ingrediente único: coentro desidratado (folhas), sendo proibida a adição de quaisquer outras substâncias, aditivos ou misturas com outros condimentos. O produto deve atender integralmente aos critérios estabelecidos na RDC ANVISA nº 665/2022 (especiarias e condimentos), bem como aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: A rotulagem do produto deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022, que estabelece os requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados, além da RDC nº 429/2020 e da Instrução Normativa nº 75/2020, que tratam da rotulagem nutricional e da tabela nutricional. Na lista de ingredientes deve constar exclusivamente "coentro". c) Embalagem: Embalagem primária individual com capacidade de 15g, confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado, ou alternativamente em frasco de vidro transparente com tampa vedante. O material deve ser atóxico, resistente, termossoldado (no caso de filme), inviolável e adequado para contato direto com alimentos, garantindo proteção contra umidade, luz e contaminações externas, preservando as características aromáticas do produto. A embalagem secundária deve ser resistente, protegendo a embalagem primária contra danos físicos durante o transporte, armazenamento e manipulação, mantendo sua integridade até o consumo. Impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas</p>	UND	700	3,10	2.170,00

referência: Kisabor, Companhia das Ervas ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.				
6 - 0037241 - Colorau Sem Sal, 100g a) Descrição: Produto condimento obtido a partir da mistura de sementes de urucum (<i>Bixa orellana L.</i>), fruto do urucuzeiro, e fubá de milho, submetidos a processos industriais de seleção, secagem, moagem e mistura, sob condições adequadas de higiene e controle de qualidade. Apresenta-se como pó fino, de coloração vermelho-alaranjada intensa, com odor e sabor característicos, isento de umidade excessiva, fungos, parasitas, insetos, grumos ou substâncias estranhas ao produto. O produto deve conter exclusivamente urucum e fubá de milho como ingredientes, sendo vedada a adição de sal, glutamato monossódico, corantes artificiais, aromatizantes, conservadores ou quaisquer outros aditivos. Deve atender integralmente aos critérios estabelecidos na RDC ANVISA nº 665/2022 (especiarias e condimentos), bem como aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: A rotulagem do produto deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022, que estabelece os requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados, além da RDC nº 429/2020 e da Instrução Normativa nº 75/2020, que tratam da rotulagem nutricional e da tabela nutricional. Na lista de ingredientes deve constar exclusivamente “urucum” e “fubá de milho”, sem qualquer menção a sal, aditivos ou substâncias não permitidas. c) Embalagem: Embalagem primária individual com capacidade de 100g, confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado. O material deve ser atóxico, resistente, termossoldado, inviolável e adequado para contato direto com alimentos, garantindo proteção contra umidade, luz e contaminações externas. Impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: 3 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas de referência: Kimimo Sem Sal, São Braz Premium, Maratá Sem Sal ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.	UND	2.000	3,49	6.980,00
7 - 0037242 - Cravo-da-índia, 8g a) Descrição: Produto composto por botões florais maduros e dessecados da planta <i>Syzygium aromaticum</i> (sinônimo botânico: <i>Eugenia caryophyllata</i>), obtidos por processos tecnológicos adequados de colheita, seleção, secagem e embalagem, sob condições higiênico-sanitárias controladas. Apresenta-se inteiro, com coloração pardo-negra ou pardo-avermelhada, textura firme, odor fortemente aromático e sabor pungente característico. Deve ser proveniente de matéria-prima sã e limpa, isento de umidade excessiva, bolores, fungos, parasitas, insetos, sujidades, fragmentos vegetais estranhos ou qualquer sinal de contaminação. Ingrediente único: cravo-da-índia. O produto deve atender integralmente aos critérios estabelecidos na RDC ANVISA nº 665/2022 (Regulamento Técnico de Espaciarias, Temperos e Condimentos), bem	UND	40	4,10	164,00

<p>como aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: A rotulagem do produto deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022, que estabelece os requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados, além da RDC nº 429/2020 e da Instrução Normativa nº 75/2020, que tratam da rotulagem nutricional e da tabela nutricional. Na lista de ingredientes deve constar exclusivamente “cravo-da-índia”. c) Embalagem: Embalagem primária individual com capacidade de 8g, confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado, ou alternativamente em frasco de vidro transparente com tampa vedante. O material deve ser atóxico, resistente, termossoldado (no caso de filme), inviolável e adequado para contato direto com alimentos, garantindo proteção contra umidade, luz e contaminações externas, preservando as características aromáticas do produto. Impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: 12 meses ou mais a partir da data de entrega.</p>				
<p>8 - 0037243 - Ervilha em Conserva – 170g a) Descrição: Produto elaborado com grãos inteiros de ervilha (<i>Pisum sativum L.</i>), selecionados, reidratados ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura composto exclusivamente por água potável. Submetido a processamento térmico adequado com esterilização comercial, em recipientes hermeticamente fechados. As ervilhas devem ser provenientes de matéria-prima sã e limpa, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais ou materiais estranhos. Os grãos devem apresentar tamanho e forma regulares, coloração verde uniforme, livres de manchas, descolorações, deformidades ou sinais de fermentação. O produto deve atender integralmente aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e às exigências de Boas Práticas de Fabricação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Rotulagem: Conforme a RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional), o rótulo deve conter obrigatoriamente: Denominação de venda: “Ervilha em Conserva”; Lista de ingredientes: exclusivamente “ervilha” e “água”; Peso líquido (170g); Nome e endereço do fabricante ou importador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento: “Conservar em local seco, fresco e ao abrigo da luz” c) Embalagem: Primária: Pouch flexível com estrutura laminada composta por filme plástico multicamadas, com barreira contra luz, umidade e oxigênio. Material atóxico, próprio para contato direto com alimentos, termosselado nas extremidades e com lacre inviolável. Secundária: Caixa ou fardo resistente que proteja a integridade da embalagem primária durante transporte e armazenamento, evitando perfurações, rasgos ou contaminações. d) Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação impressa de forma legível na embalagem primária.</p>	UND	1.250	4,41	5.512,50

9 - 0037244 - Extrato de Tomate, 170g. a) Descrição: Produto obtido exclusivamente a partir de tomates frescos e maduros (<i>Solanum lycopersicum</i>), submetidos a processos de lavagem, seleção, Trituração, concentração térmica e envase. Apresenta-se como pasta homogênea, de coloração vermelho intenso, com sabor e odor característicos. Ingrediente único: tomate. Isento de sal, açúcar, conservantes, corantes ou qualquer outro aditivo. Deve estar livre de matéria terrosa, resíduos vegetais estranhos, sinais de fermentação, bolores, parasitas ou insetos. Atende à RDC ANVISA nº 331/2019 e demais normas sanitárias vigentes. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. A lista de ingredientes deve conter exclusivamente “tomate”. c) Embalagem: Embalagem primária individual com capacidade de 170g, confeccionada em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou equivalente, hermeticamente fechado, com barreira contra umidade, oxigênio e luz. A embalagem secundária deve ser resistente, protegendo contra danos físicos durante transporte e armazenamento. Impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Bonare, Ramý e Fugini ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.	UND	4.000	19,08	76.320,00
10 - 0037245 - Fermento Biológico Seco Instantâneo, 10g a) Descrição: Produto em pó obtido por desidratação de culturas selecionadas de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , próprio para panificação e fabricação de massas alimentícias. Apresenta-se como pó fino, de coloração bege clara, com odor característico, pronto para uso direto na massa sem necessidade de prévia hidratação. Ingrediente: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e monoestearato de sorbitana (emulsificante permitido para garantir estabilidade e solubilidade). Isento de contaminantes físicos, químicos e microbiológicos, conforme padrões da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional). A lista de ingredientes deve conter apenas os componentes declarados, sem adição de conservantes ou aditivos não permitidos. c) Embalagem: Embalagem primária individual confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, com fechamento termossoldado e inviolável. A embalagem secundária deve ser resistente, protegendo a integridade da embalagem primária durante transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	150	12,63	1.894,50
11 - 0037246 - Fermento Químico, 100g a) Descrição: Produto composto por substâncias químicas que, sob ação de calor e/ou umidade, liberam gases capazes de expandir massas alimentícias, conferindo leveza e porosidade. Pode conter como componentes essenciais: bicarbonato de sódio, ácidos orgânicos (cítrico, tartárico, málico, etc.), fosfatos, carbonatos e sais minerais, além de ingredientes	UND	450	6,31	2.839,50

coadjuvantes como amidos, féculas ou farinhas. Produto deve estar isento de contaminantes físicos e microbiológicos, conforme RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. A lista de ingredientes deve declarar todos os componentes ativos e coadjuvantes utilizados. c) Embalagem: Embalagem primária em recipiente de polietileno atóxico, com tampa inviolável e fechamento hermético. A embalagem secundária deve ser resistente, protegendo contra danos físicos durante transporte e armazenamento. d) Validade: 12 meses ou mais a partir da data de entrega.				
12 - 0037247 - Gelatina Sem Sabor, 12g a) Descrição: Produto em pó obtido por hidrólise parcial do colágeno de origem animal, destinado ao uso culinário. Apresenta-se como pó fino, de coloração levemente amarelada ou translúcida, sem odor ou sabor característico. Solúvel em água quente, formando gel após resfriamento. Isento de corantes, aromatizantes, adoçantes ou qualquer aditivo. Teor de umidade máximo: 12%. Bloom (força de gelificação): mínimo de 200g Bloom, conforme especificação técnica do fabricante. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. A lista de ingredientes deve conter exclusivamente "gelatina". c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme de polietileno ou polipropileno bi-orientado (BOPP), laminado, com barreira contra umidade e oxigênio. Material atóxico, incolor ou impresso, resistente à perfuração, com fechamento termossoldado e inviolável. d) Validade: 12 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	3.000	8,50	25.500,00
13 - 0037248 - Louro, Folha inteira, 4g a) Descrição: Produto desidratado obtido de folhas inteiras de Laurus nobilis L., selecionadas, limpas e secas. Apresenta-se em bom estado de conservação, com coloração verde-oliva, odor característico, isento de umidade excessiva, mofo, odores estranhos, sujidades, parasitas, insetos ou larvas. Ingrediente único: folha de louro. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e às exigências da RDC nº 665/2022 (especiarias e condimentos). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. A lista de ingredientes deve conter exclusivamente "folha de louro". c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado, ou alternativamente em frasco de vidro transparente com tampa vedante. Material atóxico, resistente, termossoldado (no caso de filme), inviolável e adequado para contato direto com alimentos. A embalagem secundária deve ser resistente, protegendo a integridade da embalagem primária durante transporte e armazenamento. d) Validade: 10 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Kitano, KiSabor, Maratá ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	UND	650	4,86	3.159,00

14 - 0037249 - Manteiga da Terra (Manteiga de Garrafa), 500mL a)Descrição: Produto gorduroso obtido a partir do creme de leite bovino, submetido a processo tecnológico de eliminação quase total da água e separação da fração sólida e líquida. Apresenta-se em estado pastoso e/ou líquido, podendo ocorrer separação de fases entre gordura insaturada (líquida) e saturada (cristalizada à temperatura ambiente). Cor amarela na fase líquida e amarelo-esbranquiçada na fase sólida. Sabor e odor próprios, não rançosos, isento de odores estranhos ou desagradáveis. Deve atender às exigências sanitárias da RDC ANVISA nº 331/2019 e estar registrado junto ao serviço de inspeção oficial: SISBI-POA, SIF ou SIE. b)Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Obrigatória a presença do selo de inspeção oficial (SISBI-POA, SIF, SIE ou SIM). c)Embalagem: Embalagem primária em frasco de PET ou vidro, atóxico, inviolável, com capacidade de 500mL. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 2,5 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	1.100	31,95	35.145,00
15 - 0037250 - Milho em Conserva – 170g (Sem Adição de Sal/Sódio) a) Descrição: Produto pronto para consumo, composto por grãos inteiros de milho (<i>Zea mays L.</i>), minimamente processados (cozidos a vapor), imersos em líquido de cobertura composto exclusivamente por água potável. Produto isento de sal, sódio, conservantes, aditivos ou qualquer outro ingrediente adicional. Os grãos devem ser íntegros, uniformes, com coloração amarela característica, livres de manchas, deformidades, sinais de fermentação ou qualquer tipo de contaminação. Deve atender integralmente aos padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331/2019 e às exigências de Boas Práticas de Fabricação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Rotulagem: Conforme a RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional), o rótulo deve conter obrigatoriamente: Denominação de venda: "Milho em Conserva – Sem Adição de Sal"; Lista de ingredientes: exclusivamente "milho" e "água"; Peso líquido (170g); Nome e endereço do fabricante ou importador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória"; Instruções de armazenamento: "Conservar em local seco, fresco e ao abrigo da luz" c) Embalagem: Primária: Sachê flexível com estrutura laminada multicamadas composta por filme plástico com barreira contra luz, umidade e oxigênio. Material atóxico, resistente, termossoldado nas extremidades, com lacre inviolável, adequado para contato direto com alimentos e para consumo imediato. Secundária: Caixa ou fardo resistente que proteja a integridade da embalagem primária durante transporte, armazenamento e manipulação, evitando perfurações, rasgos ou contaminações. d) Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação impressa de forma legível na embalagem primária.	UND	1.500	4,69	7.035,00

16 - 0037251 - Óleo de Soja Refinado, 900mL a) Descrição: Óleo comestível obtido por extração e refino de sementes de soja (<i>Glycine max L.</i>), líquido à temperatura ambiente (25°C). Deve atender aos padrões de qualidade da IN MAPA nº 49/2006 e à RDC ANVISA nº 270/2005 e atualizações. Isento de impurezas, contaminantes e resíduos de solventes. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve conter informações sobre origem vegetal e ausência de aditivos não permitidos. c) Embalagem: Embalagem primária em frasco PET, atóxico, inviolável, com capacidade de 900mL. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	1.000	12,19	12.190,00
17 - 0037252 - Orégano, 15g a) Descrição: Produto desidratado obtido de folhas de <i>Origanum vulgare L.</i> , podendo conter pequenas porções de sumidades florais. Folhas devem ser sãs, limpas, secas, com coloração verde-oliva, odor característico, isentas de umidade, mofo, sujidades, parasitas ou contaminantes. Ingrediente único: orégano. Deve atender à RDC ANVISA nº 665/2022 e à RDC nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente “orégano”. c) Embalagem: Embalagem primária em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, perolizado ou metalizado, ou vidro transparente com tampa vedante. Material atóxico, resistente, termossoldado ou rosqueado, com embalagem secundária adequada para transporte. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Kitano, Chinezinho, Zuppa ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	UND	650	6,39	4.153,50
18 - 0037253 - Páprica Doce, 50g a) Descrição: Tempero em pó obtido a partir de pimentões maduros (<i>Capsicum annum</i>), secos e moídos até obtenção de pó fino, de coloração vermelho-alaranjada. Utilizado para dar sabor, cor e aroma a preparações culinárias. Isento de aditivos, corantes, aromatizantes ou conservantes. Deve atender à RDC ANVISA nº 665/2022 e à RDC nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente “páprica doce”. c) Embalagem: Embalagem primária em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, perolizado ou metalizado, ou vidro transparente com tampa vedante. Material atóxico, resistente, com embalagem secundária adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Kitano, BrSpices ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	UND	100	7,99	799,00
19 - 0037254 - Pimenta-do-Reino Preta Moída, 50g a) Descrição: Condimento em pó obtido de grãos maduros e secos da espécie <i>Piper nigrum L.</i> . Apresenta-se como pó fino, de coloração escura, com aroma e sabor pungentes	UND	630	9,05	5.701,50

característicos. Deve estar limpa, seca, isenta de umidade excessiva, grumos, fungos, parasitas, insetos, odores ou sabores estranhos. Ingrediente único: pimenta-do-reino preta moída. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e às exigências da RDC nº 665/2022 (especiarias e condimentos). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente “pimenta-do-reino”. c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado, ou alternativamente em frasco de vidro transparente com tampa vedante. Material atóxico, resistente, termossoldado ou rosqueado, adequado para contato direto com alimentos. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Kitano, Kodilar, BrSpices ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas				
20 - 0037255 - Sal Refinado de Mesa Iodado, 1kg a) Descrição: Produto composto por cloreto de sódio recristalizado, extraído de fontes naturais, com teor mínimo de 98,5% sobre a substância seca. Adicionado de iodato de potássio (iodo) e antiumectante permitido. Apresenta-se na forma de cristais brancos, de granulação uniforme, inodoro, com sabor característico. Isento de parasitas, insetos, sujidades, empedramentos ou substâncias estranhas. Deve atender à RDC ANVISA nº 604/2022 e à IN MAPA nº 11/2005 (iodação obrigatória). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve conter informações sobre teor de iodo e presença de antiumectante. c) Embalagem: Embalagem primária em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 1kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	850	1,37	1.164,50
21 - 0037256 - Salsa Desidratada, 10g a) Descrição: Tempero puro obtido por desidratação controlada das folhas frescas da planta Petroselinum crispum, por meio de processos tecnológicos que preservem suas características sensoriais. Apresenta-se em flocos secos, de coloração verde uniforme, com aroma característico e sabor próprio da salsa. O produto deve estar isento de: umidade excessiva, grumos, sujidades, fungos, parasitas, insetos, matéria terrosa, fragmentos vegetais estranhos ou qualquer sinal de contaminação. Ingrediente único: salsa desidratada. É proibida a adição de quaisquer outras substâncias, aditivos ou misturas com outros condimentos. O produto deve atender integralmente aos critérios estabelecidos na RDC ANVISA nº 665/2022 (Regulamento Técnico de Especiarias, Temperos e Condimentos) e aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: A rotulagem do produto deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº	UND	500	9,50	4.750,00

727/2022, que estabelece os requisitos gerais para rotulagem de alimentos embalados, além da RDC nº 429/2020 e da Instrução Normativa nº 75/2020, que tratam da rotulagem nutricional e da tabela nutricional. Na lista de ingredientes deve constar exclusivamente "salsa". c) Embalagem: Embalagem primária individual com capacidade de 10g, confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado, ou alternativamente em frasco de vidro transparente com tampa vedante. O material deve ser atóxico, resistente, termossoldado (no caso de filme), inviolável e adequado para contato direto com alimentos, garantindo proteção contra umidade, luz e contaminações externas, preservando as características aromáticas do produto. A embalagem secundária deve ser resistente, protegendo a embalagem primária contra danos físicos durante o transporte, armazenamento e manipulação. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Kitano, Kodilar ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas				
22 - 0037257 - Sardinha em Conserva, em Óleo, 125g a) Descrição: Produto alimentício obtido a partir de sardinhas frescas ou congeladas da espécie Sardinella brasiliensis ou outras espécies permitidas pela legislação vigente, devidamente limpas, lavadas, descabeçadas e evisceradas, com exceção das gônadas e rins. As sardinhas devem ser envasadas inteiras ou em pedaços, imersas em óleo comestível vegetal refinado, com ou sem adição de sal, respeitando o limite máximo de 3% de sal na salmoura. O produto não deve ter passado por processo de defumação nem conter aroma defumado. Deve apresentar aparência, cor, odor, sabor e textura próprios, sem sinais de deterioração, rancidez, fermentação ou alterações sensoriais. Deve atender integralmente aos requisitos da Instrução Normativa MAPA nº 22/2011 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Sardinha em Conserva) e às exigências microbiológicas da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: A rotulagem do produto deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional), contendo obrigatoriamente: Denominação de venda: "Sardinha em óleo". Lista de ingredientes: sardinha, óleo comestível e sal (quando presente) Peso líquido e peso drenado, Identificação do lote, data de fabricação e validade; Selo do serviço de inspeção oficial (SISBI-POA ou SIF). c) Embalagem: Embalagem primária em lata metálica inócuia, hermeticamente fechada, inviolável, com sistema de abertura fácil ("abre-fácil"), adequada para garantir a integridade e conservação do produto até o final do prazo de validade. A embalagem secundária deve ser resistente, protegendo a integridade da embalagem primária durante transporte, armazenamento e manipulação. d) Validade: 12 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: Não serão aceitos	UND	5.700	19,47	110.979,00

peixes em conserva diferentes da sardinha (exemplo: bocatorta, manjuba). Não serão aceitas sardinhas em conserva com molhos, caldos, tomate ou outros líquidos de cobertura distintos do óleo vegetal.				
23 - 0037258 - Suco de Uva Integral 100% Uva, 1 litro a) Descrição: Bebida não fermentada, obtida exclusivamente da prensagem de uvas frescas e maduras da espécie Vitis vinifera ou híbridas autorizadas, sem adição de água, açúcar, conservantes, corantes ou qualquer outro ingrediente. Produto integral, composto 100% por uvas, pronto para o consumo, com coloração roxa intensa, sabor e aroma característicos da fruta. É vedada a utilização de suco reconstituído, concentrado ou diluído. Deve atender integralmente ao disposto na Instrução Normativa MAPA nº 24/2005 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Suco de Uva Integral), bem como aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: A rotulagem deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional). Deve conter a denominação "Suco de Uva Integral", a expressão "100% uva" e a ausência de aditivos ou conservantes. c) Embalagem: Embalagem primária em garrafa de vidro transparente ou plástico (PET), atóxica, inviolável, com capacidade mínima de 1 litro. A embalagem secundária deve ser resistente, adequada para transporte, armazenamento e manipulação, sem comprometer a integridade do produto. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: OQ, Grand Valle ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	UND	2.000	7,73	15.460,00
24 - 0037259 - Uva Passa Preta Sem Sementes, 200g. a) Descrição: Produto obtido por desidratação natural ou artificial de uvas pretas maduras, sem sementes, da espécie Vitis vinifera, sem adição de açúcar, conservantes, óleos ou qualquer outro ingrediente. Apresenta-se como frutos secos, de coloração escura, textura macia, sabor adocicado natural e aroma característico. Ingrediente único: uva passa preta sem sementes. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e às exigências da RDC nº 665/2022 (especiarias e condimentos, quando aplicável). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. A lista de ingredientes deve conter exclusivamente "uva passa preta sem sementes". c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), podendo ser incolor, perolizado ou metalizado, ou alternativamente em frasco de vidro transparente com tampa vedante. Material atóxico, resistente, termossoldado ou rosqueado, adequado para contato direto com alimentos. A embalagem secundária deve ser resistente, protegendo a integridade da embalagem primária durante transporte e armazenamento. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	200	21,23	4.246,00
25 - 0037260 - Vinagre de Álcool, 500mL a) Descrição:	UND	550	6,11	3.360,50

Produto obtido por fermentação acética de solução hidroalcoólica originada do álcool etílico potável de origem agrícola. Apresenta-se como líquido límpido, incolor ou levemente amarelado, com sabor ácido e aroma característico. Isento de condimentos, corantes, aromatizantes ou qualquer substância que altere suas propriedades. Deve atender integralmente à Instrução Normativa MAPA nº 14/2018 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Vinagre) e aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve conter a denominação “Vinagre de Álcool” e a concentração de acidez (% ácido acético). c) Embalagem: Embalagem primária em frasco plástico (PET), atóxico, hermeticamente vedado, com tampa inviolável, com capacidade de 500mL. A embalagem secundária deve ser resistente, adequada para transporte, armazenamento e manipulação. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.

LOTE II CEREAIS E FARINÁCEOS					203.960,00
26 - 0037261 - Amido de Milho, 200g a) Descrição: Produto amiláceo obtido por extração do endosperma de grãos de milho (<i>Zea mays L.</i>), submetido a processos tecnológicos de separação, purificação e secagem. Apresenta-se como pó branco, fino, seco, com odor e sabor neutros, produzindo leve crepitação ao ser comprimido entre os dedos. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, umidade excessiva, fermentação, ranço ou qualquer sinal de contaminação. Ingrediente único: amido de milho. Deve atender à RDC ANVISA nº 263/2005 e à RDC nº 331/2019 (padrões microbiológicos). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente “amido de milho”. c) Embalagem: Embalagem primária com capacidade de 200g, confeccionada em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, ou alternativamente em saco de papel impermeável, acondicionado em caixa de papel cartão lacrada. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	500	3,97	1.985,00	
27 - 0037262 - Arroz Parboilizado Tipo 1, 1kg a) Descrição: Produto composto por grãos de arroz da classe longo fino, tipo 1, submetidos ao processo de parboilização, que envolve hidratação, gelatinização parcial do amido e secagem. Os grãos devem apresentar-se inteiros, com coloração amarelada uniforme, teor de umidade máximo de 14%, isentos de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. Deve atender integralmente às classificações e critérios estabelecidos pela IN MAPA nº 6/2009 e IN MAPA nº 2/2012, com seus anexos e atualizações. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve conter número de registro no MAPA e denominação “Arroz	KG	7.300	6,11	44.603,00	

Parboilizado Tipo 1". c) Embalagem: Embalagem primária em saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade de 1kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
28 - 0037263 - Arroz Integral Parboilizado, tipo 1, 1kg a)Descrição: Produto composto por grãos de arroz integral da classe longo fino, tipo 1, submetidos ao processo de parboilização, mantendo o farelo natural do grão após retirada da casca. Apresenta-se com coloração castanho-clara, grãos inteiros, com teor de umidade máximo de 14%, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos e larvas. Deve atender integralmente às classificações e critérios estabelecidos pela IN MAPA nº 6/2009 e IN MAPA nº 2/2012, com seus anexos e atualizações. b)b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve conter número de registro no MAPA e denominação "Arroz Integral Parboilizado Tipo 1". c)c) Embalagem: Embalagem primária em saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade de 1kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	300	6,10	1.830,00
29 - 0037264 - Aveia em flocos finos, 170g a) Descrição: Produto obtido a partir da laminação e moagem de grãos inteiros de aveia (<i>Avena sativa L.</i>), previamente limpos, selecionados e classificados. Apresenta-se como flocos finos, secos, de coloração clara, com odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolores, materiais estranhos ou odor oxidado. Ingrediente único: aveia em flocos finos. Deve atender às exigências sanitárias do MAPA e aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional). Lista de ingredientes: exclusivamente "aveia em flocos finos". c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em papel laminado resistente, termossoldado, com barreira contra umidade e oxigênio, acondicionado em caixa de papel cartão fechada e lacrada. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento, sem comprometer a integridade da embalagem primária. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	2.000	7,28	14.560,00
30 - 0037265 - Café Torrado e Moído, Torra Média a Escura, 250g a) Descrição: Produto obtido a partir do endosperma beneficiado do fruto do cafeiro (<i>Coffea arabica</i> ou <i>Coffea canephora</i>), submetido a tratamento térmico (torra) até atingir o ponto desejado e posteriormente moído. Apresenta-se como pó fino, de coloração marrom escura, com aroma intenso e sabor característico da categoria extraforte. Deve estar isento de umidade excessiva, fungos, insetos, matérias	UND	750	20,03	15.022,50

estranhas ou qualquer sinal de contaminação. Deve atender integralmente à RDC ANVISA nº 277/2005 e à Portaria MAPA SDA nº 570/2022, que estabelece os requisitos de identidade e qualidade para café torrado e moído. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional). O rótulo deve conter o Selo de Qualidade ABIC, nas categorias Tradicional ou Extraforte, e número de registro no MAPA. c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou material equivalente, hermeticamente fechado, com barreira contra umidade, oxigênio e luz. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento, sem comprometer a integridade da embalagem primária. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: União, Santa Clara Extraforte ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas				
31 - 0037266 - Canjica Amarela (Milho para Mungunzá), Tipo 1, 500g a) Descrição: Produto composto por grãos ou pedaços de grãos de milho (<i>Zea mays L.</i>), degerminados por escarificação mecânica ou manual, com ausência parcial ou total do gérmen. Deve conter no mínimo 95% em peso de grãos ou pedaços de grãos nas cores branca, marfim ou palha. Apresenta-se limpo, seco, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos, cascas, resíduos vegetais, fermentação, mofo, odores estranhos, carunchos ou qualquer substância nociva à saúde. Teor de umidade máximo: 13%. Deve atender integralmente à Portaria MAPA nº 109/1989 e aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente “milho degerminado”. c) Embalagem: Embalagem primária em saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade de 500g. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	350	5,88	2.058,00
32 - 0037267 - Farinha de mandioca fina, 1 kg. a) Descrição: Produto obtido por processamento industrial de raízes de mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), destinado ao consumo humano. Apresenta-se como farinha seca, de granulometria fina e uniforme, coloração branca ou amarelada (conforme tipo), com sabor e odor característicos. Isento de matéria terrosa, fragmentos vegetais ou estranhos, parasitas, fungos, insetos ou partes de insetos, misturas com outras farinhas ou resíduos de processamento. Teor de umidade inferior a 13%, conforme padrão estabelecido pela legislação vigente. Atende à RDC ANVISA nº 331/2019 e às normas do MAPA. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. c) Embalagem: Embalagem primária de filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, atóxico, resistente à tração e perfuração, com fechamento termossoldado. Barreira contra umidade,	KG	100	7,57	757,00

adequado para contato direto com alimentos. Conforme normas da ANVISA e MAPA. d) Validade: 8 meses ou mais a partir da data de entrega.				
33 - 0037268 - Farinha de trigo sem fermento, 1 Kg. a) Descrição: Produto obtido pela moagem de grãos de trigo (<i>Triticum aestivum L.</i> ou outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), limpos, desgerminados e em perfeito estado de conservação. Apresenta-se como pó fino, de cor branca ou ligeiramente amarelada, com cheiro e sabor próprios. Isento de fermento, matéria terrosa, impurezas, parasitas ou qualquer sinal de contaminação. Atende à Resolução ANVISA nº 604/2022 e demais normas de qualidade vigentes. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. c) Embalagem: primária: saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 1kg. Não será aceita embalagem de papel. Embalagem secundária: fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado, resistente, que suporte transporte e armazenamento sem perda de integridade. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	500	6,70	3.350,00
34 - 0037269 - Feijão Carioca Tipo 1, 1kg a)Descrição: Produto composto por grãos secos da espécie <i>Phaseolus vulgaris L.</i> , variedade carioca, pertencente ao Grupo I, Tipo 1. Deve conter no mínimo 90% de grãos com coloração característica, tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos, larvas ou qualquer sinal de contaminação. Deve atender integralmente às exigências da IN MAPA nº 12/2008, IN MAPA nº 56/2009 e IN MAPA nº 48/2011, bem como aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b)Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve conter número de registro no MAPA e denominação “Feijão Carioca Tipo 1”. c)Embalagem: Embalagem primária em saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade de 1kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	KG	700	9,32	6.524,00
35 - 0037270 - Feijão Macassar Tipo 1, 1kg a) Descrição: Produto composto por grãos secos da espécie <i>Vigna unguiculata (L.) Walp.</i> , variedade macassar, pertencente ao Grupo I, Tipo 1. Apresenta-se com tamanho e formato naturais, coloração característica, grãos maduros, limpos e secos. Isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas, insetos, larvas ou qualquer sinal de contaminação. Deve atender integralmente aos limites de tolerância de defeitos estabelecidos pela IN MAPA nº 12/2008, IN MAPA nº 56/2009 e IN MAPA nº 48/2011, bem como aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional). Lista de ingredientes: exclusivamente “feijão macassar”. c) Embalagem: Embalagem primária em saco de polietileno	KG	150	9,57	1.435,50

atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade de 1kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
36 - 0037271 - Flocão de Milho, 500g a) Descrição: Produto obtido a partir da moagem e flocagem de grãos de milho (<i>Zea mays L.</i>), submetidos a processo tecnológico adequado. Apresenta-se como farinha flocada, de coloração amarela uniforme, com odor e sabor característicos, isento de umidade excessiva, fermentação, ranço, sujidades, insetos, parasitas, larvas, bolores ou materiais estranhos. Ingrediente único: milho flocado. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022. Lista de ingredientes: exclusivamente “milho flocado”. c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou material equivalente, hermeticamente fechado, com barreira contra umidade, oxigênio e luz. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 5 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	10.000	3,47	34.700,00
37 - 0037272 - Macarrão Tipo Espaguete, 400g a)Descrição: Produto obtido exclusivamente a partir de farinha de trigo comum, sêmola ou semolina de trigo, farinha de trigo durum ou sêmola/semlina de trigo durum. Apresenta-se como massa seca, em formato cilíndrico longo, com coloração clara, odor e sabor característicos, isento de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos ou umidade excessiva. Deve atender integralmente à RDC ANVISA nº 263/2005 e à RDC nº 331/2019. b)Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente derivados de trigo. c)Embalagem: Embalagem primária em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade de 400g. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Imperador, Bonsabor ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	UND	6.000	6,02	36.120,00
38 - 0037273 - Macarrão Tipo Parafuso, 400g a) Descrição: Produto obtido exclusivamente a partir de farinha de trigo comum, sêmola ou semolina de trigo, farinha de trigo durum ou sêmola/semlina de trigo durum. Apresenta-se como massa seca, em formato helicoidal (parafuso), com coloração clara, odor e sabor característicos, isento de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos ou umidade excessiva. Deve atender integralmente à RDC ANVISA nº 263/2005 e à RDC nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente derivados de trigo. c) Embalagem: Embalagem primária em saco plástico	UND	1.200	14,34	17.208,00

transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, com capacidade de 400g. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Imperador, Bonsabor ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas				
39 - 0037274 - Milho de Pipoca Tipo 1, 500g a) Descrição: Produto composto por grãos secos da espécie Zea mays L., subespécie mays, com características específicas que permitem sua expansão (estouro) quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C. Apresenta-se com coloração uniforme, grãos íntegros, limpos, secos, isentos de sujidades, parasitas, insetos, larvas, fermentação, mofo ou qualquer material estranho. Deve atender integralmente aos critérios de identidade e qualidade estabelecidos pela IN MAPA nº 61/2011 e aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente “milho para pipoca”. c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em papel laminado resistente, termossoldado, com barreira contra umidade e oxigênio. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento, sem comprometer a integridade da embalagem primária. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	1.000	4,97	4.970,00
40 - 0037275 - Polvilho Azedo, 500g a) Descrição: Produto obtido por fermentação natural da fécula de mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), seguida de secagem e moagem. Apresenta-se como pó branco ou levemente amarelado, de textura fina, com odor e sabor característicos. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, fragmentos vegetais ou estranhos, misturas com outras farinhas ou féculas, odor forte ou não característico, coloração anormal (manchas escuras ou amareladas intensas). Ingrediente único: polvilho azedo (fécula de mandioca fermentada e seca), sendo proibida a adição de qualquer outro ingrediente ou aditivo. O produto deve atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: A rotulagem deve estar em conformidade com a RDC ANVISA nº 727/2022 (rotulagem geral), RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020 (rotulagem nutricional). c) Embalagem: Embalagem individual com capacidade de 500g, confeccionada em filme de polietileno ou polipropileno bi-orientado (BOPP), laminado, com barreira contra umidade e oxigênio. Material atóxico, resistente, selado e inviolável, adequado para contato direto com alimentos. Impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: 12 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	600	8,48	5.088,00
41 - 0037276 - Polvilho Doce, 500g a) Descrição: Produto obtido pela extração da fécula de mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), seguida de secagem e moagem, sem processo de fermentação. Apresenta-se como pó branco, de	UND	600	9,85	5.910,00

textura fina, com odor e sabor característicos. Deve estar isento de matéria terrosa, parasitas, fragmentos vegetais ou estranhos, misturas com outras farinhas ou féculas, odor forte ou não característico, coloração anormal (manchas escuras ou amareladas). Ingrediente único: polvilho doce (fécula de mandioca seca), sendo proibida a adição de qualquer outro ingrediente ou aditivo. O produto deve atender aos padrões microbiológicos estabelecidos pela RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. c) Embalagem: Embalagem individual com capacidade de 500g, confeccionada em filme de polietileno ou polipropileno bi-orientado (BOPP), laminado, com barreira contra umidade e oxigênio. Material atóxico, resistente, selado e inviolável, adequado para contato direto com alimentos. Impressão externa com tinta atóxica e resistente à abrasão. d) Validade: 12 meses ou mais a partir da data de entrega.				
42 - 0037277 - Proteína Texturizada de Soja Clara, 400g a) Descrição: Produto obtido a partir de frações proteicas da soja (<i>Glycine max L.</i>), submetido a processo de texturização e desidratação, apresentado em grânulos claros. Teor proteico mínimo: 50% por 100g. Apresenta-se em bom estado de conservação, com odor e sabor neutros, isento de umidade excessiva, mofo, odores estranhos, sujidades, parasitas, insetos, larvas ou qualquer substância nociva à saúde. Proibida a adição de corantes artificiais. Deve atender às exigências da RDC ANVISA nº 91/2000, RDC nº 268/2005 e RDC nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente "proteína de soja texturizada". c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	1.300	6,03	7.839,00
LOTE III LEITES				104.421,80
43 - 0037278 - Leite em Pó Desnatado Instantâneo, 200g a) Descrição: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, com teor de gordura menor ou igual a 1,5%, destinado ao consumo humano. Apresenta-se como pó fino, uniforme, de coloração branco-amarelada, sem grumos, com odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Ao ser reconstituído conforme instruções da rotulagem, deve atender aos padrões de leite desnatado. É permitido o uso exclusivo de lecitina como aditivo, na função de emulsionante, em proporção máxima de 5g/kg. Deve atender integralmente à Portaria MAPA nº 369/1997 e à IN MAPA nº 53/2018, bem como aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: leite desnatado em pó e lecitina (quando presente). c) Embalagem: Embalagem primária	Pacote	80	20,11	1.608,80

confeccionada em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou equivalente, hermeticamente fechado, com barreira contra umidade, oxigênio e luz. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Itambé, Piracanjuba, Aurora ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas				
44 - 0037279 - Leite em Pó Integral Instantâneo, 200g a) Descrição: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, destinado ao consumo humano. Apresenta-se como pó fino, uniforme, de coloração branco-amarelada, sem grumos, com odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Ao ser reconstituído conforme instruções da rotulagem, deve atender aos padrões de leite integral. É permitido o uso exclusivo de lecitina como aditivo, na função de emulsionante, em proporção máxima de 5g/kg. Deve atender integralmente à Portaria MAPA nº 369/1997 e à IN MAPA nº 53/2018, bem como aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: leite integral em pó e lecitina (quando presente). c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou equivalente, hermeticamente fechado, com barreira contra umidade, oxigênio e luz. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Itambé, Piracanjuba, Aurora ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	Pacote	4.700	13,45	63.215,00
45 - 0037280 - Leite Integral UHT, 1 litro a) Descrição: Produto líquido obtido por homogeneização e tratamento térmico UHT (Ultra High Temperature), submetido à temperatura de 130°C por 2 a 4 segundos, seguido de resfriamento imediato abaixo de 32°C e envase asséptico em embalagem estéril e hermeticamente fechada. Apresenta-se com aspecto líquido, cor branca uniforme, sabor e aroma característicos, isento de odores ou sabores estranhos. Deve atender integralmente à Portaria MAPA nº 370/1997 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Leite UHT) e à RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes: exclusivamente "leite integral". c) Embalagem: Embalagem primária em recipiente Tetra Bric®, inviolável, hermeticamente fechado, com capacidade de 1 litro. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Betânia, Piracanjuba, Ninho ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	Litro	5.000	7,15	35.750,00
46 - 0037281 - Leite em Pó Zero Lactose Instantâneo, 300g a) Descrição: Produto obtido por desidratação do leite de	Pacote	100	38,48	3.848,00

vaca integral, com adição da enzima lactase, destinado ao consumo humano por indivíduos com intolerância à lactose. Apresenta-se como pó fino, uniforme, de coloração branco-amarelada, sem grumos, com odor e sabor agradáveis, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Ao ser reconstituído conforme instruções da rotulagem, deve atender aos padrões de leite integral sem lactose. É permitido o uso exclusivo de lecitina como aditivo, na função de emulsionante, em proporção máxima de 5g/kg. Deve atender integralmente à Portaria MAPA nº 369/1997, à IN MAPA nº 53/2018 e à RDC ANVISA nº 469/2020 (alimentos para dietas com restrição de lactose). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 469/2020, RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Lista de ingredientes deve incluir “enzima lactase”. c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou equivalente, hermeticamente fechado, com barreira contra umidade, oxigênio e luz. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Itambé, Piracanjuba, Aurora ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas

LOTE IV BISCOITOS E ROSQUINHAS					71.404,00
47 - 0037282 - Biscoito Doce, tipo Maisena ou Maria, 350g. a) Descrição: Produto obtido pelo preparo e cozimento de massa composta por farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes permitidos. Apresenta-se como biscoitos secos, crocantes, de coloração uniforme, com sabor suave e textura firme. Proibido o uso de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve declarar a ausência de gordura trans e gordura hidrogenada. c) Embalagem: Embalagem primária composta por filme transparente de polipropileno coextrusado (BOPP COEX), envolto em embalagem secundária de filme laminado, contendo 3 pacotes. Embalagem terciária resistente, adequada para transporte e armazenamento, devendo proteger contra danos físicos e evitar quebra dos biscoitos. Serão rejeitados produtos com biscoitos quebrados ou embalagens amassadas. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega..	UND	3.000	7,02	21.060,00	
48 - 0037283 - Biscoito Salgado, tipo Cream Cracker, 350g. a)Descrição: Produto obtido pelo preparo e cozimento de massa composta por farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes permitidos. Apresenta-se como biscoitos secos, crocantes, de coloração dourada, com sabor salgado suave e textura firme. Proibido o uso de gorduras trans e gordura vegetal hidrogenada. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b)Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve declarar	UND	3.000	6,52	19.560,00	

a ausência de gordura trans e gordura hidrogenada. c)Embalagem: Embalagem primária composta por filme transparente de polipropileno coextrusado (BOPP COEX), envolto em embalagem secundária de filme laminado, contendo 3 pacotes. Embalagem terciária resistente, adequada para transporte e armazenamento, devendo proteger contra danos físicos e evitar quebra dos biscoitos. Serão rejeitados produtos com biscoitos quebrados ou embalagens amassadas. d)Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.				
49 - 0037284 - Rosquinha Sabor Chocolate, 300g a)Descrição: Bolacha tipo rosquinha sabor chocolate, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, cacau em pó e fermentos. Pode conter outros ingredientes desde que informados no rótulo e compatíveis com o produto. Proibida a presença de gordura hidrogenada e gordura trans. Apresenta-se crocante, com textura firme, sabor e aroma característicos, isenta de fragmentos estranhos, umidade excessiva ou sinais de deterioração. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve declarar a ausência de gordura trans e gordura hidrogenada. c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. Não serão aceitos pacotes com rosquinhas partidas. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	1.400	7,57	10.598,00
50 - 0037285 - Rosquinha Sabor Coco, 300g a) Descrição: Bolacha tipo rosquinha sabor coco, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, coco ralado e fermentos. Pode conter outros ingredientes desde que informados no rótulo e compatíveis com o produto. Proibida a presença de gordura hidrogenada e gordura trans. Apresenta-se crocante, com textura firme, sabor e aroma característicos, isenta de fragmentos estranhos, umidade excessiva ou sinais de deterioração. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve declarar a ausência de gordura trans e gordura hidrogenada. c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. Não serão aceitos pacotes com rosquinhas partidas. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	1.000	7,60	7.600,00
51 - 0037286 - Rosquinha Sabor Leite, 300g a) Descrição: Bolacha tipo rosquinha sabor leite, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, leite em pó e fermentos. Pode conter outros ingredientes desde que informados no rótulo e	UND	1.400	8,99	12.586,00

compatíveis com o produto. Proibida a presença de gordura hidrogenada e gordura trans. Apresenta-se crocante, com textura firme, sabor e aroma característicos, isenta de fragmentos estranhos, umidade excessiva ou sinais de deterioração. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. Deve declarar a ausência de gordura trans e gordura hidrogenada. c) Embalagem: Embalagem primária confeccionada em filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. Não serão aceitos pacotes com rosquinhas partidas. d) Validade: 4 meses ou mais a partir da data de entrega.

LOTE IX PANIFICAÇÃO

326.109,50

101 - 0037336 - Bolacha Tradicional Regalia – 500g a) Descrição: Produto de panificação fermentado, obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e sal (cloreto de sódio), preparado com matérias-primas sãs, em perfeito estado de conservação, isentas de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou qualquer corpo estranho. Deve apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho-dourada, miolo branco-creme com textura fina e não uniforme, sabor característico e ausência de odores estranhos. Cada unidade deve pesar aproximadamente 50g, com formato e tamanho uniformes. Produto isento de conservantes, corantes ou aromatizantes artificiais. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e às exigências da Portaria MAPA nº 612/2022 quanto à composição da farinha. b) Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, próprios para contato com alimentos, selados ou lacrados, contendo 500g por pacote. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, quebras ou contaminações, permitindo empilhamento seguro e transporte adequado. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda: "Bolacha Tradicional Regalia"; Lista de ingredientes; Peso líquido; Nome e endereço do fabricante ou panificadora; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento (ex.: "Manter em local seco e arejado") d) Transporte: Realizado em veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade, insetos e intempéries. O transporte deve preservar a integridade física e sanitária do produto, mantendo a validade prevista e evitando qualquer tipo de contaminação. e) Validade: Mínimo de 20 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento.

	KG	900	8,42	7.578,00

102 - 0037337 - Bolo de Cenoura – 1kg a) Descrição: Produto de panificação obtido por fermentação química, preparado com cenoura fresca, farinha de trigo enriquecida

	UND	900	23,31	20.979,00

com ferro e ácido fólico, ovos, leite, fermento químico, manteiga ou óleo vegetal e açúcar. Sem cobertura. Sem adição de gordura hidrogenada ou gordura trans. Deve apresentar coloração alaranjada uniforme, textura macia e sabor característico. Produto isento de sujidades, fungos, bolores, parasitas, odores estranhos ou qualquer tipo de contaminante. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Embalagem: Primária: Embalagem plástica de polietileno transparente, flexível, atóxica, resistente, selada ou lacrada, contendo 1kg por unidade. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações, permitindo empilhamento seguro. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Bolo de Cenoura"; Lista de ingredientes; Peso líquido (1kg); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento: "Manter em local seco e arejado". d) Transporte: Realizado em veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade, insetos e intempéries. O transporte deve preservar a integridade física e sanitária do produto. e) Validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento. f) Observações adicionais: Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com características organolépticas anormais.				
103 - 0037338 - Bolo de Chocolate – 1kg a) Descrição: Massa preparada com chocolate em pó (não achocolatado), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, leite, ovos, manteiga ou óleo vegetal e açúcar. Sem cobertura. Sem adição de gordura hidrogenada ou gordura trans. Deve apresentar coloração marrom uniforme, textura macia e sabor característico de chocolate. Produto isento de sujidades, fungos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. b) Embalagem: Primária: Embalagem plástica de polietileno transparente, flexível, atóxica, resistente, selada ou lacrada, contendo 1kg por unidade. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Bolo de Chocolate"; Lista de ingredientes; Peso líquido (1kg); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, compartimento fechado, protegidos contra contaminações. Integridade física e validade devem ser preservadas. e) Validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de entrega. f) Observações adicionais: Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com características organolépticas anormais.	UND	1.700	26,50	45.050,00
104 - 0037339 - Bolo Mesclado – 1kg a) Descrição: Produto	UND	1.700	23,14	39.338,00

de panificação obtido por fermentação química, preparado com duas massas distintas: uma à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, leite, manteiga ou óleo vegetal e açúcar; e outra com adição de chocolate em pó (não achocolatado). As massas são combinadas de forma alternada, formando um padrão mesclado característico. Sem cobertura. Sem adição de gordura hidrogenada ou gordura trans. Deve apresentar coloração mesclada entre tons claros e escuros, textura macia e sabor equilibrado entre baunilha e chocolate. Produto isento de sujidades, fungos, bolores, parasitas, odores estranhos ou qualquer tipo de contaminante. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Embalagem: Primária: Embalagem plástica de polietileno transparente, flexível, atóxica, resistente, selada ou lacrada, contendo 1kg por unidade. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações, permitindo empilhamento seguro. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Bolo Mesclado"; Lista de ingredientes; Peso líquido (1kg); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento: "Manter em local seco e arejado". d) Transporte: Realizado em veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade, insetos e intempéries. O transporte deve preservar a integridade física e sanitária do produto. e) Validade: Mínimo de 5 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento. f) Observações adicionais: Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com características organolépticas anormais.

105 - 0037340 - Bolo de Ovos – 1kg a) Descrição: Massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, leite, ovos, manteiga ou óleo vegetal e açúcar. Sem cobertura. Sem adição de gordura hidrogenada ou gordura trans. Deve apresentar coloração amarelo-claro uniforme, textura macia e sabor característico. Produto isento de sujidades, fungos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. b) Embalagem: Primária: Embalagem plástica de polietileno transparente, flexível, atóxica, resistente, selada ou lacrada, contendo 1kg por unidade. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Bolo de Ovos"; Lista de ingredientes; Peso líquido (1kg); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, compartimento fechado, protegidos contra contaminações. Integridade física e validade devem ser preservadas. e) Validade: Mínimo de 5 dias a partir da data

	UND	1.700	19,86	33.762,00

de entrega. f) Observações adicionais: Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados ou com características organolépticas anormais.				
106 - 0037341 - Mini Pão Francês – 25g por unidade a) Descrição: Produto de panificação fermentado biologicamente, preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e sal (cloreto de sódio). Deve apresentar casca crocante, cor castanho-dourada uniforme, miolo branco-creme com textura alveolada e sabor característico. Produto isento de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos, fungos, odores estranhos ou qualquer tipo de contaminante. Cada unidade deve pesar aproximadamente 25g, com formato e tamanho uniformes. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e à composição da farinha conforme Portaria MAPA nº 612/2022. b) Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, próprios para alimentos, selados ou lacrados, contendo 10 unidades por pacote. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações, permitindo empilhamento seguro. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Mini Pão Francês"; Lista de ingredientes; Peso líquido; Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento: "Manter em local seco e arejado". d) Transporte: Realizado em veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade, insetos e intempéries. O transporte deve preservar a integridade física e sanitária do produto. e) Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento.	KG	900	16,15	14.535,00
107 - 0037342 - Pão Francês – 50g por unidade a) Descrição: Produto de panificação fermentado biologicamente, preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água e sal (cloreto de sódio). Deve apresentar casca crocante, cor castanho-dourada uniforme, miolo branco-creme com textura alveolada e sabor característico. Produto isento de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos, fungos, odores estranhos ou qualquer tipo de contaminante. Cada unidade deve pesar aproximadamente 50g, com formato e tamanho uniformes. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e à composição da farinha conforme Portaria MAPA nº 612/2022. b) Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 10 unidades por pacote. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações, permitindo empilhamento seguro. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Pão Francês"; Lista de ingredientes; Peso líquido;	KG	2.300	16,31	37.513,00

Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade, insetos e intempéries. e) Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento.				
108 - 0037343 - Pão Francês Integral – 50g por unidade a) Descrição: Produto fermentado biologicamente, preparado com farinha de trigo integral (mínimo 30% conforme Resolução ANVISA nº 712/2022), água e sal. Deve apresentar casca crocante, cor castanho-dourada uniforme, miolo marrom-claro com textura alveolada e sabor característico. Produto isento de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos, fungos, odores estranhos ou qualquer tipo de contaminante. Cada unidade deve pesar aproximadamente 50g, com formato e tamanho uniformes. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, próprios para alimentos, contendo 10 unidades por pacote. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: “Pão Francês Integral”; Lista de ingredientes; Peso líquido; Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra contaminações. e) Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento.	KG	250	17,60	4.400,00
109 - 0037344 - Pão de Forma Tradicional Fatiado – 500g a) Descrição: Produto obtido pela cocção da massa em formas, fatiado em porções de aproximadamente 25g por fatia. Deve conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal e fermento biológico. Sem leite, sem gordura hidrogenada e sem gordura trans. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Produto isento de sujidades, fungos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. b) Embalagem: Primária: Saco de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, fechado, contendo 500g por unidade. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: “Pão de Forma Tradicional Fatiado”; Lista de ingredientes; Peso líquido (500g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros	KG	800	12,76	10.208,00

alimentícios, protegidos contra contaminações. e) Validade: 15 dias a partir da data de entrega, com fabricação no dia anterior à entrega.				
110 - 0037345 - Pão de Forma Integral Fatiado – 500g a) Descrição: Produto obtido pela coccção da massa em formas, fatiado em porções de aproximadamente 25g por fatia. Deve conter no mínimo 30% de farinha de trigo integral (conforme Resolução ANVISA nº 712/2022), além de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal e fermento biológico. Sem leite, sem gordura hidrogenada e sem gordura trans. Deve apresentar miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Produto isento de sujidades, fungos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. b) Embalagem: Primária: Saco de polietileno ou polipropileno, atóxico, resistente, fechado, contendo 500g por unidade. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Pão de Forma Integral Fatiado"; Lista de ingredientes; Peso líquido (500g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra contaminações. e) Validade: 15 dias a partir da data de entrega, com fabricação no dia anterior à entrega.	KG	250	11,53	2.882,50
111 - 0037346 - Pão de Queijo Tradicional – 25g por unidade a) Descrição: Produto de panificação fermentado, preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, manteiga, açúcar, leite, queijo parmesão ralado e fermento biológico. Deve apresentar coloração externa creme com queijo polvilhado, textura macia ao toque, miolo branco, leve e não aderente ao ser comprimido. Produto isento de grumos duros, pontos escuros, mofos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. Cada unidade deve pesar aproximadamente 25g, com formato e tamanho uniformes. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, próprios para alimentos, selados ou lacrados, contendo 20 unidades por pacote. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Pão de Queijo Tradicional"; Lista de ingredientes; Peso líquido; Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade e contaminações. e) Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento.	KG	1.260	15,50	19.530,00

112 - 0037347 - Pão de Queijo Mineiro – 30g por unidade a) Descrição: Produto típico da culinária mineira, re preparado com polvilho, queijo, leite, ovos e sal. Deve apresentar coloração creme levemente amarelada, textura macia e sabor característico. Produto isento de sujidades, fungos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. Cada unidade deve pesar aproximadamente 30g, com formato e tamanho uniformes. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, próprios para alimentos, selados ou lacrados, contendo 20 unidades por pacote. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Pão de Queijo Mineiro"; Lista de ingredientes; Peso líquido; Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento; d) Transporte: Veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade e contaminações. e) Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento.	KG	3.000	16,45	49.350,00
113 - 0037348 - Pão Tipo Hot Dog – 50g por unidade a) Descrição: Produto fermentado, preparado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal e fermento biológico. Sem gordura trans e sem gordura hidrogenada. Deve apresentar coloração externa castanhodourada, textura macia ao toque, miolo branco, leve e não aderente ao ser comprimido. Produto isento de grumos duros, pontos escuros, mofos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. Cada unidade deve pesar aproximadamente 50g, com formato e tamanho uniformes. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, próprios para alimentos, selados ou lacrados, contendo 10 unidades por pacote. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra perfurações, amassamentos ou contaminações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Pão Tipo Hot Dog"; Lista de ingredientes; Peso líquido; Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade e contaminações. e) Validade: Mínimo de 3 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento.	KG	1.500	18,24	27.360,00
114 - 0037349 - Torrada – 500g a) Descrição: Produto obtido a partir de pão francês fatiado, com adição de fina camada de margarina e submetido à cocção até atingir crocância e	KG	1.300	10,48	13.624,00

coloração levemente dourada. Deve apresentar textura firme, crocante, sabor suave e ausência de partes queimadas, mofadas ou com bolor. Produto isento de sujidades, fragmentos estranhos ou qualquer tipo de contaminante. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Embalagem: Primária: Sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicos, próprios para alimentos, selados ou lacrados, contendo 500g por pacote. Secundária: Caixas ou fardos resistentes, limpos, que protejam contra quebras, contaminações ou perfurações. c) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Torrada"; Lista de ingredientes; Peso líquido (500g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento. d) Transporte: Veículos limpos, com compartimento fechado, apropriado para gêneros alimentícios, protegidos contra poeira, umidade e contaminações. e) Validade: Mínimo de 15 dias a partir da data de entrega, desde que mantido em condições adequadas de armazenamento.

LOTE V LEGUMES E FOLHAS					213.425,00
52 - 0037287 - Abobrinha Italiana (Cucurbita pepo var. cylindrica) a) Descrição: Produto in natura, fresco, com comprimento entre 18 e 20 cm, coloração uniforme variando do verde claro ao verde escuro, com pedúnculo íntegro. Casca lisa, sem manchas amareladas, sinais de apodrecimento, lesões profundas ou deformidades. Deve apresentar firmeza ao toque, boa aparência visual, estar livre de sujidades, parasitas, larvas, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Deve atender às boas práticas de produção e manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, que permitam empilhamento sem esmagamento dos frutos. Devem ser organizadas de forma a evitar atrito e danos mecânicos. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados dentro do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos produtos da base, evitando amassamento ou compressão.	KG	1.100	5,80	6.380,00	
53 - 0037288 - Alho Tipo Extra (Allium sativum L.) a) Descrição: Cabeças grandes, com dentes bem definidos, de tamanho médio a grande, firmes, frescos, limpos e sem brotação. Isento de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, umidade externa anormal, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, enfermidades, parasitas, larvas ou insetos. Deve atender às especificações da categoria EXTRA conforme Portaria MAPA nº 435/2022 e às boas práticas da RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem: Embalagens novas, limpas, secas, inodoras e resistentes, podendo ser de papelão, madeira ou plástico, com capacidade máxima de 10kg por unidade. Devem proteger o produto contra danos físicos e contaminação. c) Transporte: As embalagens	KG	900	23,40	21.060,00	

devem ser acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, colocadas sobre estrados no caminhão, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade das cabeças de alho.				
54 - 0037289 - Batata Doce Branca ou Roxa (Ipomoea batatas (L.) Lam.) a) Descrição: Tubérculos de formato alongado e uniforme, peso entre 300g e 400g por unidade, casca lisa, bem conformados, sem rachaduras ou deformações. Isentos de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, matéria terrosa, sujidades, corpos estranhos, enfermidades, parasitas, larvas ou insetos. Devem estar em estágio de maturação adequado para suportar transporte e manuseio, chegando ao destino em condições ideais para consumo. Devem atender às boas práticas conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Organizadas para preservar a integridade dos tubérculos. c) Transporte: Caixas devem ser colocadas sobre estrados no caminhão, sem contato direto com o piso. Empilhamento deve ser feito de forma a não danificar os produtos da base.	KG	700	4,12	2.884,00
55 - 0037290 - Batata Inglesa (Solanum tuberosum). a) Descrição: Tubérculos das classes 1 e 2, com diâmetro entre 4,5 cm e 8,5 cm, lavados, superfície lisa, sem brotos ou olhos visíveis. Isentos de manchas esverdeadas, lesões, parasitas, larvas, odores estranhos ou sinais de deterioração. Devem estar em estágio de maturação adequado para suportar transporte e manuseio. Devem atender às especificações da Portaria MAPA nº 69/1995 e às boas práticas da RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: Caixas devem ser colocadas sobre estrados no caminhão, sem contato direto com o piso. Empilhamento deve preservar a integridade dos tubérculos da base.	KG	2.600	7,03	18.278,00
56 - 0037291 - Beterraba (Beta vulgaris) a) Descrição: Raízes tuberosas frescas, com diâmetro entre 8 e 12 cm (médio a grande porte), formato cilíndrico a oval, coloração vermelha intensa ou mista, casca lisa e íntegra. Devem estar firmes, limpas, sem folhas, isentas de umidade anormal, danos físicos profundos, excesso de bico, odores estranhos, parasitas, larvas ou insetos. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve	KG	1.400	5,01	7.014,00

preservar a integridade dos produtos da base, evitando amassamento.				
57 - 0037292 - Cebola Branca ou Roxa (<i>Allium cepa L.</i>) a) Descrição: Bulbos frescos, com diâmetro entre 5 e 9 cm (médio a grande), coloração brilhante (branca ou roxa), extremidades firmes, haste bem seca. Isentas de brotação, lesões físicas, mecânicas ou biológicas, sujidades, matéria terrosa, odores estranhos, parasitas, larvas ou insetos. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos bulbos da base.	KG	3.600	6,02	21.672,00
58 - 0037293 - Cebolinha (<i>Allium fistulosum</i>) a) Descrição: Folhas frescas, inteiras, de coloração verde escura, firmes ao toque, sem manchas amareladas, partes murchas ou sinais de deterioração. Devem estar isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície. Produto deve ser proveniente de plantas sãs, colhido recentemente, e atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para entrega: Em maços padronizados de aproximadamente 50g, protegidos por sacos plásticos transparentes, atóxicos e próprios para contato com alimentos. Os maços devem ser acondicionados em caixas plásticas vazadas, limpas, ventiladas e resistentes, organizados de forma a evitar danos físicos durante o transporte e o manuseio. c) Transporte: Preferencialmente refrigerado. As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos maços da base, evitando amassamento ou esmagamento.	KG	500	2,97	1.485,00
59 - 0037294 - Cenoura (<i>Daucus carota L.</i>) a) Descrição: Raízes frescas, inteiras, sem folhas, com comprimento entre 16 e 22 cm e peso entre 110g e 130g por unidade. Casca lisa, coloração laranja uniforme, firmeza ao toque, isentas de umidade externa, lesões físicas, mecânicas ou biológicas, sujidades, matéria terrosa, odores estranhos, parasitas, larvas ou insetos. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo,	KG	3.600	6,42	23.112,00

sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade das cenouras da base.				
60 - 0037295 - Chuchu (<i>Sechium edule</i> Schwartz) a) Descrição: Frutos frescos, inteiros, com peso entre 250g e 400g por unidade, casca lisa, sem espinhos ou deformações graves, firmes ao toque. Devem estar limpos, isentos de umidade externa, danos físicos profundos, lesões de origem mecânica ou biológica, odores estranhos, parasitas, larvas, insetos, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	1.900	6,77	12.863,00
61 - 0037296 - Coentro (<i>Coriandrum sativum</i>) a) Descrição: Folhas frescas, viçosas, de coloração verde escura, firmes ao toque, separadas em maços padronizados de aproximadamente 50g, provenientes de plantas genuínas e fisiologicamente desenvolvidas. Devem estar isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície externa. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para entrega: Maços embalados individualmente em sacos plásticos transparentes, atóxicos e próprios para contato com alimentos. Devem ser acondicionados em caixas de polietileno vazadas, limpas, ventiladas e resistentes, organizados de forma a evitar danos físicos durante o transporte e o manuseio. c) Transporte: Preferencialmente refrigerado. As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos maços da base, evitando amassamento ou esmagamento.	KG	100	2,65	265,00
62 - 0037297 - Couve (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i>) a) Descrição: Folhas frescas, viçosas, de tamanho médio a grande, com talos e lâminas inteiras, coloração verde escura uniforme. Devem estar isentas de manchas amareladas, lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície externa. Produto deve ser proveniente de plantas sãs, colhido recentemente, e atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para entrega: Maços padronizados de aproximadamente 100g, embalados individualmente em sacos plásticos transparentes, atóxicos e	KG	500	5,79	2.895,00

próprios para contato com alimentos. Devem ser acondicionados em caixas de polietileno vazadas, limpas, ventiladas e resistentes, organizados de forma a evitar danos físicos durante o transporte e o manuseio. c) Transporte: Preferencialmente refrigerado. As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos maços da base, evitando amassamento ou esmagamento.				
63 - 0037298 - Inhame (<i>Dioscorea cayanensis</i>) a) Descrição: Túberas maduras, de formato alongado, com casca íntegra e lisa, livres de brotos, raízes, resíduos de solo ou sinais de podridão. Devem apresentar peso médio entre 800g e 1,2kg por unidade, estar firmes ao toque, isentas de danos físicos profundos, lesões mecânicas ou biológicas, odores estranhos, parasitas, larvas, insetos, sujidades ou qualquer corpo estranho aderido à superfície. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos túberas da base, evitando amassamento.	KG	500	9,94	4.970,00
64 - 0037299 - Jerimum (<i>Cucurbita moschata</i>) a) Descrição: Frutos inteiros, frescos (colheita recente), com peso entre 4kg e 6kg por unidade, casca limpa, firme, sem manchas ou rachaduras. Devem apresentar superfície lisa, estar isentos de umidade externa, danos físicos profundos, lesões mecânicas ou biológicas, odores estranhos, parasitas, larvas, insetos, sujidades ou qualquer corpo estranho aderido à superfície. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	1.900	14,69	27.911,00
65 - 0037300 - Macaxeira Descascada e Congelada, 1kg a) Descrição: Produto obtido a partir de raízes frescas de Manihot esculenta, selecionadas, descascadas, lavadas e submetidas a processo de congelamento rápido, prontas para uso culinário. As raízes devem apresentar formato alongado e uniforme, com coloração característica, isentas de partes deterioradas, rachaduras, manchas escuras, lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Produto livre de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, insetos ou	KG	1.800	4,01	7.218,00

qualquer corpo estranho aderido à superfície. Deve estar em estágio de maturação adequado para garantir textura firme após o preparo. Produto não deve conter aditivos, conservantes ou temperos. Deve atender às exigências da RDC ANVISA nº 331/2019 (padrões microbiológicos) e às boas práticas de fabricação conforme RDC nº 275/2002. b) Embalagem: Embalagem primária em saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com lacre inviolável e capacidade de 1kg. A embalagem secundária deve ser robusta, protegendo a embalagem primária contra danos físicos durante transporte e armazenamento. c) Transporte: Deve ser mantida sob temperatura máxima de -12°C, em condições que preservem as características físico-químicas e sanitárias do produto. As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade das embalagens da base. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: Serão recusados produtos com presença de cristais de gelo excessivos ou sinais de descongelamento; Embalagens danificadas ou com risco de contaminação; Raízes com partes escuras, rachadas ou com textura comprometida.				
66 - 0037301 - Manjericão (<i>Ocimum basilicum</i>) a) Descrição: Folhas frescas, de colheita recente, separadas em maços padronizados de aproximadamente 50g, provenientes de plantas fisiologicamente desenvolvidas e sãs. Devem apresentar coloração verde intensa, sem manchas amareladas ou marrons, e estar isentas de lesões de origem física, mecânica ou biológica, bem como de sujidades, matéria terrosa, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície externa. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para entrega: Maços embalados individualmente em sacos plásticos transparentes, atóxicos e próprios para contato com alimentos. Devem ser acondicionados em caixas de polietileno vazadas, limpas, ventiladas e resistentes, organizados de forma a evitar danos físicos durante o transporte e o manuseio. c) Transporte: Preferencialmente refrigerado. As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos maços da base, evitando amassamento ou esmagamento.	KG	100	10,92	1.092,00
67 - 0037302 - Pimentão Verde (<i>Capsicum annum</i>) a) Descrição: Frutos inteiros, frescos, com comprimento entre 12cm e 21cm, coloração verde uniforme e brilhante, superfície lisa e firme ao toque. Isentos de lesões físicas, mecânicas ou biológicas, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionado em caixas plásticas vazadas, ventiladas,	KG	1.200	5,96	7.152,00

limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.				
68 - 0037303 - Repolho Branco (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i>) a) Descrição: Cabeças fisiologicamente desenvolvidas, com peso entre 1,0kg e 2,0kg por unidade, folhas sãs, inteiras, viçosas, sem rupturas, coloração verde clara uniforme. Devem estar limpas, firmes ao toque, isentas de manchas, lesões físicas, mecânicas ou biológicas, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionado em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade das cabeças da base, evitando amassamento.	KG	800	7,81	6.248,00
69 - 0037304 - Repolho Roxo (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> f. <i>rubra</i>) a) Descrição: Cabeças fisiologicamente desenvolvidas, com peso entre 1,0kg e 2,0kg por unidade, folhas sãs, inteiras, viçosas, sem rupturas, com coloração roxa intensa e uniforme. Devem estar limpas, firmes ao toque, isentas de manchas, lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionado em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade das cabeças da base, evitando amassamento.	KG	800	6,81	5.448,00
70 - 0037305 - Salsa (<i>Petroselinum crispum</i>) a) Descrição: Folhas frescas, de colheita recente, separadas em maços padronizados de aproximadamente 50g. Devem apresentar coloração verde intensa, sem manchas amareladas ou marrons, e estar isentas de lesões físicas, mecânicas ou biológicas. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para entrega: Maços embalados individualmente em sacos plásticos transparentes, atóxicos e próprios para alimentos. Devem ser acondicionados em caixas de polietileno vazadas, limpas e	KG	100	9,50	950,00

resistentes, organizados de forma a evitar danos durante o transporte. c) Transporte: Preferencialmente refrigerado. As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos maços da base.				
71 - 0037306 - Tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>) a) Descrição: Frutos fisiologicamente desenvolvidos, com peso entre 90g e 110g por unidade (tamanho médio), coloração uniforme e brilhante, superfície lisa e firme ao toque. Devem estar frescos, isentos de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície. Devem estar em estágio de maturação adequado para suportar transporte e manuseio, chegando ao destino em condições satisfatórias para consumo em até 5 dias. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionado em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	5.200	6,64	34.528,00
LOTE VI FRUTAS E OVOS				389.803,00
72 - 0037307 - Abacate In Natura (<i>Persea americana</i>) a) Descrição: Frutos inteiros, frescos, com casca lisa e coloração verde uniforme, peso médio entre 200g e 500g por unidade. Devem estar firmes ao toque, isentos de manchas, batidas, esfolições ou qualquer dano físico, mecânico ou biológico que comprometa sua aparência ou integridade. Devem apresentar grau de maturação adequado para suportar manipulação, transporte e conservação, mantendo condições ideais para consumo. Entrega prevista de forma parcelada. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e IN MAPA nº 02/2018. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	900	19,03	17.127,00
73 - 0037308 - Abacaxi In Natura (<i>Ananas comosus</i>) a) Descrição: Frutos fisiologicamente desenvolvidos, com peso igual ou superior a 1,5kg por unidade (médio a grande porte). Devem estar limpos, livres de poeira, resíduos de tratamentos, substâncias nocivas à saúde ou qualquer matéria estranha. Devem apresentar grau de maturação adequado para suportar transporte e manuseio, mantendo condições satisfatórias para consumo por até 3 dias após a	KG	4.200	5,65	23.730,00

entrega. Produto deve atender à IN SARC nº 001/2002 e às boas práticas agrícolas conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.				
74 - 0037309 - Banana Pacovan (Musa paradísíaca) ou Prata (Musa sapientum) a) Descrição: Frutos desenvolvidos, com comprimento igual ou superior a 20cm e diâmetro mínimo de 35mm. Devem apresentar casca amarela esverdeada, firme, sem danos graves decorrentes de manuseio ou transporte. Isentos de substâncias nocivas à saúde, poeira, matérias estranhas, insetos, fungos ou lesões físicas. Devem estar em grau de maturação que permita conservação adequada por no mínimo 2 dias após a entrega. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	7.000	5,07	35.490,00
75 - 0037310 - Banana Nanica / Caturra / Anã (Musa acuminata) a) Descrição: Frutos desenvolvidos, com peso entre 80g e 130g por unidade (tamanho médio), casca firme e coloração uniforme. Isentos de substâncias nocivas à saúde, poeira, matérias estranhas, insetos, fungos ou lesões físicas. Devem apresentar grau de maturação que permita conservação adequada por no mínimo 2 dias após a entrega. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	200	5,20	1.040,00
76 - 0037311 - Goiaba (Psidium guajava) a) Descrição: Frutos inteiros, frescos, com peso entre 90g e 110g por unidade (tamanho médio), fisiologicamente desenvolvidos, com casca firme e coloração uniforme. Isentos de substâncias nocivas à saúde, poeira, matérias estranhas, danos físicos, insetos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Devem apresentar grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação por	KG	2.900	13,53	39.237,00

até 5 dias após a entrega. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento. d) Observações adicionais: serão devolvidos frutos que se apresentem maduros demais para serem consumidos in natura.				
77 - 0037312 - Laranja Tipo Pêra (Citrus sinensis) a) Descrição: Frutos inteiros, com peso entre 90g e 120g por unidade (tamanho médio), casca fina, coloração uniforme e firmeza ao toque. Isentos de substâncias nocivas à saúde, poeira, matérias estranhas, danos físicos, insetos, fungos ou qualquer sinal de deterioração. Devem apresentar grau de maturação que permita conservação adequada por até 5 dias após a entrega. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	5.200	5,61	29.172,00
78 - 0037313 - Maçã Tipo Fuji ou Gala (Malus domestica Bork) a) Descrição: Frutos inteiros, com peso entre 80g e 100g por unidade (tamanho médio), casca firme, coloração característica da cultivar, polpa com boa firmeza. Isentos de parasitas, odores estranhos, danos físicos, sinais de deterioração por temperatura inadequada, insetos ou fungos. Devem estar em grau de desenvolvimento fisiológico que permita conservação por até 5 dias após a entrega. Produto deve atender à IN MAPA nº 5, de 9 de fevereiro de 2006, e às boas práticas agrícolas conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	4.000	13,99	55.960,00
79 - 0037314 - Mamão Tipo Formosa ou Havaí (Carica papaya) a) Descrição: Frutos inteiros, com peso entre 1,0kg e 1,3kg por unidade (tamanho médio), casca firme ao toque, coloração uniforme, com 25% a 50% da superfície amarelada (meia maturação). Isentos de parasitas, odores	KG	3.000	6,13	18.390,00

<p>estranhos, danos físicos, sinais de deterioração ou qualquer classificação como "Fora de Categoria". Devem estar em grau de desenvolvimento fisiológico que permita conservação por até 3 dias após a entrega. Produto deve atender à IN MAPA nº 4, de 22 de janeiro de 2010, e às boas práticas agrícolas conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento. d) Observações adicionais: serão devolvidos frutos que se apresentem maduros demais para serem consumidos in natura; frutos com sinais iniciais de fungos e podridão iniciada, mesmo que em apenas parte do fruto.</p>				
<p>80 - 0037315 - Maracujá In Natura (<i>Passiflora edulis</i>) a) Descrição: Frutos inteiros, frescos, fisiologicamente desenvolvidos, com casca firme e coloração uniforme (amarela ou roxa, conforme variedade), peso médio entre 150g e 300g por unidade. Devem apresentar superfície lisa ou levemente enrugada (indicando maturação), estar limpos, sem rachaduras, manchas, deformações ou sinais de deterioração. Isentos de parasitas, larvas, insetos, odores estranhos, sujidades ou qualquer corpo estranho aderido à superfície externa. Devem estar em grau de maturação que permita suportar o transporte e a conservação, chegando ao destino em condições satisfatórias para consumo por até 3 dias. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002 e aos padrões microbiológicos da RDC nº 331/2019. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada, protegendo os frutos contra danos físicos durante o transporte. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento ou ruptura da casca. d) Observações adicionais: serão devolvidos frutos que se apresentem maduros demais para serem consumidos in natura; frutos com sinais iniciais de fungos e podridão iniciada, mesmo que em apenas parte do fruto.</p>	KG	1.300	9,94	12.922,00
<p>81 - 0037316 - Melancia (<i>Citrullus lanatus</i>) a) Descrição: Frutos inteiros, bem desenvolvidos, com peso entre 3kg e 7kg por unidade (tamanho pequeno a médio), casca firme ao toque e polpa vermelha, fresca e macia. Devem apresentar aproximadamente 80% de maturação, estar limpos, isentos de parasitas, odores estranhos, rachaduras ou danos físicos. Devem estar em grau de desenvolvimento fisiológico que permita suportar transporte e manuseio, chegando em</p>	KG	6.700	4,76	31.892,00

condições satisfatórias para consumo por até 5 dias. Frutas fora da faixa de peso especificada serão recusadas. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.				
82 - 0037317 - Melão Amarelo (Cucumis melo var. inodorus) a) Descrição: Frutos inteiros, bem desenvolvidos, com peso entre 1,5kg e 3kg por unidade, casca lisa, firme, de coloração amarela uniforme, sem rachaduras ou manchas. Devem apresentar aproximadamente 80% de maturação, polpa clara, macia e suculenta, com aroma suave característico. Isentos de parasitas, larvas, insetos, odores estranhos, sujidades ou qualquer corpo estranho aderido à superfície externa. Devem estar em grau de desenvolvimento fisiológico que permita suportar transporte e manuseio, chegando ao destino em condições satisfatórias para consumo por até 5 dias. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	1.800	6,00	10.800,00
83 - 0037318 - Melão Cantaloupe (Cucumis melo var. cantalupensis) a) Descrição: Frutos inteiros, bem desenvolvidos, com peso entre 1,5kg e 3kg por unidade, casca firme com textura rendilhada característica, coloração esverdeada ou bege, sem rachaduras ou manchas. Devem apresentar aproximadamente 80% de maturação, polpa alaranjada, macia, suculenta e aromática. Isentos de parasitas, larvas, insetos, odores estranhos, sujidades ou qualquer corpo estranho aderido à superfície externa. Devem estar em grau de desenvolvimento fisiológico que permita suportar transporte e manuseio, chegando ao destino em condições satisfatórias para consumo por até 5 dias. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionados em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando	KG	2.000	5,95	11.900,00

amassamento.				
84 - 0037319 - Tangerina Tipo Poncam, Cravo ou Murgot (Citrus reticulata) a) Descrição: Frutos inteiros, com peso entre 80g e 120g por unidade (tamanho médio), casca firme e coloração alaranjada quando madura. Devem estar sãs, limpas, isentas de matérias estranhas, impurezas visíveis, parasitas, umidade externa anormal, danos físicos ou odores estranhos. Devem estar em grau de maturação que permita suportar transporte e manuseio, chegando em condições satisfatórias para consumo por até 3 dias. Produto deve atender às boas práticas agrícolas e de manipulação conforme RDC ANVISA nº 275/2002. b) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, com capacidade adequada para evitar esmagamento. Devem permitir empilhamento seguro e ventilação adequada. c) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos frutos da base, evitando amassamento.	KG	2.800	11,36	31.808,00
85 - 0037320 - Uva Roxa Sem Sementes (Citrus vinifera – Variedades Thompson, Melodia, Vitória) a) Descrição: Frutos frescos, destinados ao consumo in natura, originários exclusivamente de variedades comprovadamente apirênicas (sem sementes): Thompson, Melodia ou Vitória. Devem apresentar coloração uniforme (rósea, avermelhada ou preta), polpa e casca firmes e intactas, sem manchas, rachaduras, defeitos graves ou danos físicos/mecânicos. Devem estar bem desenvolvidas, maduras, livres de sujidades, parasitas, larvas, insetos ou qualquer corpo estranho aderido à superfície. É terminantemente proibida a entrega de uvas com sementes, mesmo que parcialmente desenvolvidas ou em estágio embrionário. O produto deve atender à NTA 17 (Decreto nº 12.486 de 20/10/1978), aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 12/2001 e à Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9/2002. b) Embalagem primária: Fracionadas em embalagens com tampa articulada e ventilação, com capacidade para 500g. Material: poli(tereftalato de etíleno) ou similar, transparente, atóxico e próprio para contato com alimentos. A embalagem deve proteger os frutos contra danos físicos e contaminação, e permitir fácil inspeção visual. c) Embalagem para transporte: Acondicionadas em caixas plásticas vazadas, ventiladas, limpas e resistentes, que permitam empilhamento sem comprometer a integridade das embalagens primárias. d) Transporte: As caixas devem ser colocadas sobre estrados no interior do veículo, sem contato direto com o piso. O empilhamento deve preservar a integridade dos produtos da base, evitando amassamento.	KG	2.400	13,18	31.632,00
86 - 0037321 - Ovos de Galinha – Bandeja com 30 Unidades a) Descrição: Ovos de 1ª qualidade, classificados como “especial” ou “extra”, com peso mínimo de 55g por unidade. Devem ser frescos, sãos, limpos, com casca íntegra, sem	Bandeja	2.100	18,43	38.703,00

rachaduras, trincas ou deformações. Isentos de parasitas, fungos, odores ou sabores estranhos. A gema deve ser translúcida, firme, consistente, centralizada e sem germe desenvolvido. A clara deve ser transparente, densa, firme, espessa, límpida e sem manchas. Não será permitida a mistura de classes ou qualidades. b) Embalagem: Bandejas de papelão forte ou isopor, inodoras, secas e resistentes à umidade, com divisões celulares para até 30 unidades. Devem ser organizadas em camadas isoladas, protegendo os ovos contra impactos. c) Rotulagem: A rotulagem dos ovos deve obedecer integralmente à RDC ANVISA nº 727/2022 e à legislação vigente sobre produtos de origem animal. É obrigatória a presença de selo oficial de inspeção sanitária, conforme uma das seguintes opções:· SIF (Serviço de Inspeção Federal) – Ministério da Agricultura e Pecuária; SIE (Serviço de Inspeção Estadual) – órgão estadual competente; SIM (Serviço de Inspeção Municipal) – desde que reconhecido pelo SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) d) Validade: Os ovos devem ser entregues com validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega, contados a partir da data de embalagem constante na rotulagem. Produtos com prazo inferior serão recusados. e) Observações adicionais: O recebimento está condicionado à inspeção visual e amostragem técnica. Ovos com casca danificada ou fora do padrão serão recusados.

LOTE VII POLPAS DE FRUTAS					232.083,00
87 - 0037322 - Polpa de Abacaxi Congelada, 100% Fruta, 1kg a) Descrição: Produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível do abacaxi (<i>Ananas comosus</i>), por meio de processo tecnológico adequado. Deve apresentar teor mínimo de 11g de sólidos solúveis totais por 100g, conforme a IN MAPA nº 1/2022. A matéria-prima deve ser composta por frutos frescos, maduros, sãos, com características físicas, químicas e sensoriais próprias da espécie, isentos de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou partes não comestíveis da planta. A polpa deve apresentar coloração amarelo-claro a dourado, sabor ácido e aroma característico da fruta. É proibida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou açúcares. O produto deve atender à RDC ANVISA nº 331/2019 e estar registrado no MAPA. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Polpa de Abacaxi 100% fruta"; Lista de ingredientes: "Abacaxi"; Conteúdo líquido; Nome e endereço do fabricante, produtor ou fracionador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Registro no MAPA e Selo de inspeção oficial: SIF, SIE ou SIM com SISBI-POA. c) Embalagem: Primária: Plástico flexível, transparente, atóxico, resistente ao congelamento, tipo "Cryovac" ou termoformada, selada hermeticamente, com 1kg. Secundária: Fardos plásticos atóxicos, resistentes, termossoldados ou lacrados com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa.	KG	3.700	7,90	29.230,00	

Capacidade: até 20 unidades (20kg). d) Transporte e Armazenamento: Veículos refrigerados ou isotérmicos, temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagens sobre estrados, sem contato direto com o piso. e) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
88 - 0037323 - Polpa de Acerola Congelada, 100% fruta, 1 Kg a) Descrição: Produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível da acerola (<i>Malpighia spp.</i>), por meio de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de 6,5g de sólidos solúveis totais por 100g, conforme estabelecido pela Instrução Normativa MAPA nº 1/2022. A matéria-prima deve ser composta por frutos frescos, maduros, sãos, isentos de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos, partes não comestíveis da planta ou qualquer corpo estranho. A polpa deve apresentar coloração natural variando do amarelo ao vermelho, sabor ácido característico e aroma próprio da fruta, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou açúcares. O produto deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e às exigências de identidade e qualidade da IN MAPA nº 1/2022 (que substitui a IN nº 49/2018 e a IN SDA nº 37/2018). b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727/2022, contendo obrigatoriamente: Denominação de venda: "Polpa de Acerola 100% fruta" Lista de ingredientes: "Acerola" (sem aditivos) Conteúdo líquido; Nome e endereço do fabricante, produtor ou fracionador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Número de registro no MAPA; Selo de inspeção oficial: SIF, SIE ou SIM com adesão ao SISBI-POA. c) Embalagem: Primária: Embalagem individual com capacidade de 1kg, confeccionada em material plástico flexível, transparente, atóxico, resistente ao congelamento, termoformada ou tipo "Cryovac", selada hermeticamente, que proteja contra vazamentos e contaminações. Secundária: Fardos plásticos atóxicos, transparentes ou opacos, resistentes, termossoldados ou lacrados com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa. Cada fardo deve conter até 20 unidades (20kg), suportando as condições rotineiras de transporte e armazenamento. d) Transporte e Armazenamento: O transporte deve ser realizado em veículos com compartimento refrigerado ou isotérmico, mantendo o produto a temperatura igual ou inferior a -18°C, conforme exigido para alimentos congelados. As embalagens devem ser dispostas sobre estrados, sem contato direto com o piso, e o empilhamento deve preservar a integridade das unidades da base. e) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação e validade claramente impressas na embalagem primária.	KG	4.600	7,07	32.522,00
89 - 0037324 - Polpa de Cajá Congelada, 100% Fruta, 1 Kg a) Descrição: Produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível do cajá (<i>Spondias lutea L.</i>), por meio de processo tecnológico adequado. Deve apresentar teor mínimo de 9,5g de sólidos solúveis totais por	KG	4.600	7,62	35.052,00

100g, conforme Instrução Normativa MAPA nº 1/2022. A matéria-prima deve ser composta por frutos frescos, maduros, sãos, com características físicas, químicas e sensoriais próprias da espécie, isentos de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou partes não comestíveis da planta. A polpa deve apresentar coloração amarela, sabor ácido característico e aroma próprio da fruta. É proibida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou açúcares. O produto deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e estar registrado no MAPA. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter obrigatoriamente: Denominação de venda: "Polpa de Cajá 100% fruta"; Lista de ingredientes: "Cajá"; Conteúdo líquido; Nome e endereço do fabricante, produtor ou fracionador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Número de registro no MAPA e selo de inspeção oficial: SIF, SIE ou SIM com adesão ao SISBI-POA. c) Embalagem: Primária: Embalagem individual de 1kg, confeccionada em plástico flexível, transparente, atóxico, resistente ao congelamento, tipo "Cryovac" ou termoformada, selada hermeticamente. Secundária: Fardos plásticos atóxicos, transparentes ou opacos, resistentes, termossoldados ou lacrados com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa. Cada fardo deve conter até 20 unidades (20kg), suportando as condições rotineiras de transporte e armazenamento. d) Transporte e Armazenamento: Realizado em veículos com compartimento refrigerado ou isotérmico, mantendo o produto a temperatura igual ou inferior a -18°C. As embalagens devem ser dispostas sobre estrados, sem contato direto com o piso, e o empilhamento deve preservar a integridade das unidades da base. e) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação e validade impressas na embalagem primária.				
90 - 0037325 - Polpa de Caju Congelada, 100% Fruta, 1kg a) Descrição: Produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível do pseudofruto do caju (<i>Anacardium occidentale</i> L.), por meio de processo tecnológico adequado. Deve apresentar teor mínimo de 10g de sólidos solúveis totais por 100g, conforme a IN MAPA nº 1/2022. A matéria-prima deve ser composta por cajus frescos, maduros, sãos, com características físicas, químicas e sensoriais próprias da espécie, isentos de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou partes não comestíveis da planta. A polpa deve apresentar coloração amarelo-claro a alaranjado, sabor adstringente característico e aroma próprio da fruta. É proibida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou açúcares. O produto deve atender à RDC ANVISA nº 331/2019 e estar registrado no MAPA. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Polpa de Caju 100% fruta"; Lista de ingredientes: "Caju"; Conteúdo líquido; Nome e endereço do fabricante, produtor ou fracionador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação	KG	3.700	8,09	29.933,00

nutricional obrigatória; Registro no MAPA e selo de inspeção oficial: SIF, SIE ou SIM com SISBI-POA. c) Embalagem: Primária: Plástico flexível, transparente, atóxico, resistente ao congelamento, tipo "Cryovac" ou termoformada, selada hermeticamente, com 1kg. Secundária: Fardos plásticos atóxicos, resistentes, termossoldados ou lacrados com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa. Capacidade: até 20 unidades (20kg). d) Transporte e Armazenamento: Veículos refrigerados ou isotérmicos, temperatura igual ou inferior a -18°C. Embalagens sobre estrados, sem contato direto com o piso. e) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
91 - 0037326 - Polpa de Goiaba Congelada, 100% Fruta, 1kg a) Descrição: Produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível da goiaba (<i>Psidium guajava L.</i>), por meio de processo tecnológico adequado. Deve apresentar teor mínimo de 9g de sólidos solúveis totais por 100g, conforme Instrução Normativa MAPA nº 1/2022. A matéria-prima deve ser composta por frutos frescos, maduros, sãos, com características físicas, químicas e sensoriais próprias da espécie, isentos de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou partes não comestíveis da planta. A polpa pode apresentar coloração variável entre branco e vermelho, sabor levemente ácido e aroma característico da fruta. É proibida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou açúcares. O produto deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e estar registrado no MAPA. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter obrigatoriamente: Denominação de venda: "Polpa de Goiaba 100% fruta"; Lista de ingredientes: "Goiaba"; Conteúdo líquido; Nome e endereço do fabricante, produtor ou fracionador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Número de registro no MAPA; Selo de inspeção oficial: SIF, SIE ou SIM com adesão ao SISBI-POA. c) Embalagem: Primária: Embalagem individual de 1kg, confeccionada em plástico flexível, transparente, atóxico, resistente ao congelamento, tipo "Cryovac" ou termoformada, selada hermeticamente. Secundária: Fardos plásticos atóxicos, transparentes ou opacos, resistentes, termossoldados ou lacrados com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa. Cada fardo deve conter até 20 unidades (20kg), suportando as condições rotineiras de transporte e armazenamento. d) Transporte e Armazenamento: Realizado em veículos com compartimento refrigerado ou isotérmico, mantendo o produto a temperatura igual ou inferior a -18°C. As embalagens devem ser dispostas sobre estrados, sem contato direto com o piso, e o empilhamento deve preservar a integridade das unidades da base. e) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação e validade impressas na embalagem primária.	KG	3.700	6,89	25.493,00
92 - 0037327 - Polpa de Maracujá Congelada, 100% Fruta, 1kg a) Descrição: Produto não fermentado, não diluído,	KG	4.700	7,56	35.532,00

<p>obtido exclusivamente da parte comestível do maracujá (<i>Passiflora spp.</i>), por meio de processo tecnológico adequado. Deve apresentar teor mínimo de 11g de sólidos solúveis totais por 100g, conforme a Instrução Normativa MAPA nº 1/2022. A matéria-prima deve ser composta por frutos frescos, maduros, sãos, com características físicas, químicas e sensoriais próprias da espécie, isentos de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou partes não comestíveis da planta. A polpa deve apresentar coloração variando do amarelo ao alaranjado, sabor ácido e aroma característico da fruta. É proibida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou açúcares. O produto deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e estar devidamente registrado no MAPA. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter obrigatoriamente: Denominação de venda: "Polpa de Maracujá 100% fruta"; Lista de ingredientes: "Maracujá"; Conteúdo líquido; Nome e endereço do fabricante, produtor ou fracionador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Número de registro no MAPA e selo de inspeção oficial: SIF, SIE ou SIM com adesão ao SISBI-POA. c) Embalagem: Primária: Embalagem individual de 1kg, confeccionada em plástico flexível, transparente, atóxico, resistente ao congelamento, tipo "Cryovac" ou termoformada, selada hermeticamente. Secundária: Fardos plásticos atóxicos, transparentes ou opacos, resistentes, termossoldados ou lacrados com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa. Cada fardo deve conter até 20 unidades (20kg), suportando as condições rotineiras de transporte e armazenamento. d) Transporte e Armazenamento: Realizado em veículos com compartimento refrigerado ou isotérmico, mantendo o produto a temperatura igual ou inferior a -18°C. As embalagens devem ser dispostas sobre estrados, sem contato direto com o piso, e o empilhamento deve preservar a integridade das unidades da base. e) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação e validade impressas na embalagem primária.</p>				
<p>93 - 0037328 - Polpa de Uva Congelada, 100% Fruta, 1kg. a) Descrição: Produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível da uva (<i>Vitis spp.</i>), por meio de processo tecnológico adequado. Deve apresentar coloração vinho a rosada, sabor e aroma característicos da fruta. O teor mínimo de sólidos solúveis totais deve estar conforme a Instrução Normativa MAPA nº 1/2022 (valor de referência: mínimo de 14g/100g para uva). A matéria-prima deve ser composta por frutos frescos, maduros, sãos, com características físicas, químicas e sensoriais próprias da espécie, isentos de sujidades, parasitas, fragmentos de insetos ou partes não comestíveis da planta. É proibida a adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou açúcares. O produto deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019 e estar devidamente registrado no MAPA. b) Rotulagem: Conforme</p>	KG	4.700	9,43	44.321,00

RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter obrigatoriamente: Denominação de venda: “Polpa de Uva 100% fruta”; Lista de ingredientes: “Uva”; Conteúdo líquido; Nome e endereço do fabricante, produtor ou fracionador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Número de registro no MAPA e selo de inspeção oficial: SIF, SIE ou SIM com adesão ao SISBI-POA. c) Embalagem: Primária: Embalagem individual de 1kg, confeccionada em plástico flexível, transparente, atóxico, resistente ao congelamento, tipo “Cryovac” ou termoformada, selada hermeticamente. Secundária: Fardos plásticos atóxicos, transparentes ou opacos, resistentes, termossoldados ou lacrados com fita adesiva plastificada identificada com o nome da empresa. Cada fardo deve conter até 20 unidades (20kg), suportando as condições rotineiras de transporte e armazenamento. d) Transporte e Armazenamento: Realizado em veículos com compartimento refrigerado ou isotérmico, mantendo o produto a temperatura igual ou inferior a -18°C. As embalagens devem ser dispostas sobre estrados, sem contato direto com o piso, e o empilhamento deve preservar a integridade das unidades da base. e) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação e validade impressas na embalagem primária.

LOTE VIII PROTEÍNA

1.076.401,00

94 - 0037329 - Carne Congelada de Bovino Moída – Patinho, 1kg a) Descrição: Produto obtido a partir de carne bovina da peça denominada patinho, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial (SISBI-POA, SIF ou SIE), conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). A carne deve ser submetida à aparagem prévia, com remoção de excesso de gordura, cartilagens, aponevroses e tecidos não musculares. Deve ser moída em equipamento apropriado, apresentando textura homogênea, com teor de gordura compatível com o corte, sem adição de outras partes ou cortes. Produto isento de sujidades, parasitas, contaminantes físicos ou sinais de deterioração. Deve atender integralmente à Portaria SDA nº 664/2022 e ao Decreto Federal nº 9.013/2017. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. O rótulo deve conter: Denominação de venda: “Carne bovina moída – Patinho”; Conteúdo líquido, Identificação do fabricante, produtor ou fracionador (nome e endereço), Número do lote, Data de fabricação e validade, Informação nutricional, Selo de inspeção oficial: SISBI-POA, SIF ou SIE. c) Embalagem: Embalagem primária a vácuo, tipo Cryovac, termoencolhível, transparente, atóxica, resistente e termossoldada, com capacidade de até 1kg. A embalagem secundária deve ser robusta, protegendo contra danos físicos durante transporte e armazenamento. d) Transporte: Deve ser mantida sob temperatura máxima de -12°C, em condições que preservem as características físico-químicas e sanitárias do produto. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, acúmulo de

	KG	5.000	30,63	153.150,00

cristais de gelo ou temperatura inadequada. e) Validade: 9 meses ou mais a partir da data de entrega. f) Observações adicionais: Serão recusados produtos com: Teor de gordura acima do permitido para o corte; Rótulo sem identificação do corte; Embalagens danificadas ou com risco de contaminação; Presença de cristais de gelo ou sinais de descongelamento.				
95 - 0037330 - Carne Congelada de Bovino Sem Osso – Acém de 1ª qualidade, LIMPA e em Cubos, 1kg a) Descrição: Produto obtido a partir da peça bovina denominada acém, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial (SISBI-POA, SIF, SIE), conforme o RIISPOA. A carne deve ser submetida à limpeza que remova gordura, cartilagens e tecidos não musculares, que se apresente em cubos regulares de aproximadamente 2cm x 2cm x 2cm, limpos sem necessidade de nova manipulação, com textura firme, cor característica e ausência de sujidades, parasitas ou sinais de deterioração. Produto de primeira qualidade, submetido a congelamento rápido, conforme padrões higiênico-sanitários vigentes. Deve atender integralmente à Portaria SDA nº 664/2022 e ao Decreto Federal nº 9.013/2017. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. O rótulo deve conter: Denominação de venda: “Carne bovina em cubos – Acém de 1ª qualidade”; Conteúdo líquido, Identificação do fabricante, produtor ou fracionador (nome e endereço); Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional; Selo de inspeção oficial: SISBI-POA, SIF ou SIE c) Embalagem: Embalagem primária a vácuo, tipo Cryovac, termoencolhível, transparente, atóxica, resistente e termossoldada, com capacidade de até 1kg. A embalagem secundária deve ser robusta, protegendo contra danos físicos durante transporte e armazenamento. d) Transporte: Deve ser mantida sob temperatura máxima de -12°C, em condições que preservem as características físico-químicas e sanitárias do produto. Não serão aceitos produtos com sinais de descongelamento, acúmulo de cristais de gelo ou temperatura inadequada. e) Validade: 9 meses ou mais a partir da data de entrega. a) Observações adicionais: Serão recusados produtos que tenham necessidade de nova manipulação para retirada de gordura, cartilagens e aponeuroses, Rótulo sem identificação do corte; Embalagens danificadas ou com risco de contaminação; Presença de cristais de gelo ou sinais de descongelamento.	KG	8.900	39,26	349.414,00
96 - 0037331 - Carne Congelada de Bovino Sem Osso – Carne de Sol de 1ª Qualidade, LIMPA, em Cubos (2cm x 2cm x 2cm), 1kg a) Descrição: Produto cárneo obtido de carne bovina de primeira qualidade, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial (SISBI-POA, SIF, SIE), conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). AA carne deve ser submetida à limpeza que remova gordura, cartilagens e tecidos não musculares, que se apresente em cubos regulares de aproximadamente 2cm x 2cm x 2cm, limpos	KG	4.500	42,73	192.285,00

GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL

Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
 CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
 e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
 CNPJ: 08.168.775/0001-82

sem necessidade de nova manipulação. Submetida ao processo de cura típico da carne de sol, com adição de 5% a 6% de sal, mantendo teor de umidade em torno de 70%. Apresenta consistência firme, cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Limites máximos: 5% de sebo e gordura, 3% de aponeuroses. Deve atender integralmente à Portaria SDA nº 664/2022 e ao Decreto Federal nº 9.013/2017. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. O rótulo deve conter: Denominação de venda: "Carne de Sol bovina em cubos"; Conteúdo líquido; Identificação do fabricante, produtor ou fracionador (nome e endereço); Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional; Selo de inspeção oficial: SISBI-POA, SIF ou SIE c) Embalagem: Embalagem primária em polietileno de baixa densidade, transparente, atóxica, sem perfurações ou vazamentos, lacrada por termossoldagem, com capacidade máxima de 1kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento, protegendo a integridade da embalagem primária. d) Transporte: Deve ser mantida sob temperatura máxima de -12°C (congelada) e) Validade: 9 meses ou mais a partir da data de entrega. f) Observações adicionais: Serão recusados produtos com: que tenham necessidade de nova manipulação para retirada de gordura, cartilagens e aponeuroses, Rótulo sem identificação do corte; Embalagens danificadas ou com risco de contaminação; Presença de cristais de gelo ou sinais de descongelamento.

97 - 0037332 - Carne de Bovino Sem Osso – Charque Traseiro ou Dianteiro, 1kg a) Descrição: Produto cárneo obtido de carne bovina traseira ou dianteira, submetido a processo de salga e dessecção, com teor de umidade máximo de 50%. Apresenta consistência firme, cor vermelho-escura, odor e sabor característicos, isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos ou sinais de deterioração. Deve atender integralmente à Instrução Normativa MAPA nº 92/2020 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Charque) e à RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. O rótulo deve conter: Denominação de venda: "Charque bovino – traseiro ou dianteiro"; Conteúdo líquido; Identificação do fabricante, produtor ou fracionador (nome e endereço); Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional; Selo de inspeção oficial: SISBI-POA, SIF ou SIE c) Embalagem: Embalagem primária à vácuo, em saco plástico flexível, transparente, atóxico, resistente, com capacidade de 1kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento, protegendo a integridade da embalagem primária. d) Validade: 3 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: Serão recusados produtos com Gramaturas diferentes de 500g ou 1kg (ex.: 3kg, 5kg); ponta de agulha ou cortes não especificados;

	KG	2.800	36,68	102.704,00	

Embalagens sem vácuo ou com excesso de líquido; Peças com mais de 1/3 de gordura aparente; Produtos rotulados como “Jerked Beef” ou contendo conservantes				
98 - 0037333 - Filé de Peito de Frango Congelado Individualmente (IQF), 1kg a) Descrição: Produto obtido do corte de peito de frango, sem pele, ossos ou cartilagens, proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. Os filés devem ser congelados individualmente por meio da tecnologia IQF (Individual Quick Frozen), garantindo separação entre as peças e preservação das características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos, conservantes ou qualquer substância estranha. Deve atender integralmente à Portaria SDA nº 210/1998, Portaria SDA nº 557/2022, ao Decreto Federal nº 9.013/2017 e à RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. O rótulo deve conter: Denominação de venda: “Filé de peito de frango congelado IQF”; Conteúdo líquido; Identificação do fabricante, produtor ou fracionador (nome e endereço); Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional; Selo de inspeção oficial: SISBI-POA, SIF ou SIE c) Embalagem: Embalagem primária plástica, transparente, atóxica, resistente, com lacre inviolável e peso líquido de 1kg impresso na embalagem. A embalagem secundária deve garantir a integridade da embalagem primária durante transporte e armazenamento. d) Transporte: Deve ser mantido sob temperatura máxima de -12°C, em condições que preservem as características físico-químicas e sanitárias do produto. e) Validade: 10 meses ou mais a partir da data de entrega. f) Observações adicionais: Serão recusados produtos:que não atendam à tecnologia IQF; fora da temperatura adequada; com sinais de descongelamento ou cristais de gelo; com embalagens danificadas ou com risco de contaminação. e) Marcas referência: Sadia, Lar, Bom Todo ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	KG	10.000	23,65	236.500,00
99 - 0037334 - Linguiça Tipo Calabresa Defumada. a) Descrição: Produto cárneo industrializado obtido a partir de carne suína, podendo conter até 20% de carne mecanicamente separada, curada, adicionada de ingredientes e especiarias, com sabor picante característico da pimenta calabresa. Submetido a processo de cozimento e defumação. Apresenta coloração e odor característicos, isento de coloração esverdeada, aspecto pegajoso, excesso de líquido, sinais de deterioração ou substâncias estranhas. Deve atender integralmente ao Anexo III da IN SDA nº 4/2000 e suas atualizações, bem como à RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. O rótulo deve conter: Denominação de venda: “Linguiça tipo calabresa defumada”; Conteúdo líquido; Identificação do fabricante,	KG	1.000	22,90	22.900,00

produtor ou fracionador (nome e endereço); Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional; Selo de inspeção oficial: SISBI-POA, SIF, SIE; c) Embalagem: Embalagem primária à vácuo, em saco plástico flexível, transparente, atóxico, resistente, com capacidade de 2,5kg. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Validade: 2 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Observações adicionais: Serão recusados produtos: Com gramaturas diferentes de 500g, 1kg ou 2,5kg; Sem vácuo ou com excesso de líquido; Com mais de 1/3 de gordura aparente; Especificados como "Jerked Beef" ou com conservantes f) Marcas referência: Excelênci, Sadia, Perdigão, Seara, Aurora ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.				
100 - 0037335 - Queijo Muçarela Fatiado, 1kg a) Descrição: Queijo obtido por filagem de massa acidificada, resultante da coagulação do leite por coalho e/ou enzimas coagulantes apropriadas, com ou sem ação de bactérias lácticas específicas. Apresenta-se fatiado, com fatias de aproximadamente 10g, de coloração branco-amarelada, textura firme e sabor característico. Produto isento de rachaduras, furos, acúmulos ou sinais de deterioração. Deve atender integralmente ao RIISPOA e à RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e IN nº 75/2020. É obrigatório o selo de inspeção oficial (SISBI-POA, SIF ou SIE). Quando o queijo for fatiado a partir de peça, o fornecedor deve: Enviar o rótulo original da peça; Etiquetar a embalagem com: "Queijo muçarela", data de embalagem e validade; c) Embalagem: Embalagem primária em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou Cryovac, lacrada, sem rachaduras, furos ou acúmulos. Rótulo adesivo com as informações obrigatórias. Embalagem secundária resistente, adequada para transporte e armazenamento. d) Transporte: Deve ser mantido sob temperatura máxima de 6°C, em condições que preservem as características físico-químicas e sanitárias do produto. e) Validade: Deve ser fatiado no dia da entrega e ter validade mínima de 3 dias a partir da entrega. e) Marcas referência: Jucurutu, áurea ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas	KG	400	48,62	19.448,00
LOTE X NECESSIDADES ESPECIAIS				47.059,40
115 - 0037350 - Adoçante de Mesa Líquido – 65 ml a) Descrição: Produto formulado para dietas com restrição de açúcares simples como sacarose, frutose e glicose (dextrose), destinado ao consumo por pessoas com necessidades alimentares especiais, como diabetes mellitus. Deve conter exclusivamente adoçantes de origem natural e/ou artificial permitidos pela legislação vigente, tais como: xilitol, eritritol, sucralose e esteviol (glicosídeos de esteviol). Apresentação líquida, incolor ou levemente amarelada, com sabor adocicado característico, isento de odor estranho, partículas em suspensão ou sedimentos. Deve atender	UND	30	15,95	478,50

integralmente à Portaria MS nº 38/1998, à RDC ANVISA nº 21/2005 (adoçantes de mesa) e à RDC ANVISA nº 18/2008 (alimentos para fins especiais). b) Rotulagem: Conforme a RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter obrigatoriamente: Denominação de venda: "Adoçante de Mesa Líquido"; Lista de ingredientes com destaque para os edulcorantes utilizados; Quantidade líquida (65 ml); Nome e endereço do fabricante ou importador; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Advertência obrigatória: "Contém edulcorantes. Uso não recomendado para crianças menores de 2 anos." Instruções de armazenamento: "Consevar em local seco, fresco e ao abrigo da luz". c) Embalagem: Primária: Frasco plástico rígido, atóxico, resistente, com tampa de rosca ou flip-top, contendo 65 ml, acondicionado em caixa de papel cartão lacrada. Terciária: Caixa de transporte resistente, limpa, que proteja contra impactos, umidade e contaminações, garantindo a integridade das embalagens primárias durante o transporte e armazenamento. d) Validade: Mínimo de 8 meses a partir da data de entrega, com data de fabricação e validade impressas de forma legível na embalagem primária. e) Marcas referência: Finn, Línea, Zero Cal, União, Splenda ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.				
116 - 0037351 - Aveia em flocos finos SEM GLÚTEN, 200g a) Descrição: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação sem contato com maquinário que processe grãos com glúten. Isento de sujidades, parasitas, larvas, insetos, bolor e material estranho. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresente odor oxidado e/ou de mofo. atender aos padrões de qualidade da RDC ANVISA nº 12/1978. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes e apresentar no rótulo, obrigatoriamente, a informação SEM GLÚTEN ou similar, indicando a ausência total deste. c) Embalagem: primária do produto deverá ser de papéis laminados, resistentes, termossoldado que garanta a adequada preservação do alimento, acondicionado em caixa de papel cartão, fechada e lacrada. A embalagem secundária deve ser de modo a suportar o processo de transporte sem causar danos à embalagem primária. d) Quanto à validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Jasmine, Mundo Verde Seleção, Vitalin ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.	UND	100	16,47	1.647,00
117 - 0037352 - Bebida Vegana a base de vegetais, sabor chocolate, 200 mL a) Descrição: bebida pronta obtida a partir de proteína vegetal ou de oleaginosas ou de cereais, devendo ser totalmente isenta de proteína animal, inclusive traços. Deve ser totalmente isenta de corantes e aromatizantes artificiais. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária do produto deverá ser recipiente Tetra Brik®, inviolável, hermeticamente	UND	650	12,60	8.190,00

fechada. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d)Validade: 3 meses ou mais a partir da data de entrega. e) Marcas referência: A Tal da Castanha, Deleitinho (Naveia) ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.				
118 - 0037353 - Biscoito Doce Tipo Maisena Integral – 350g a) Descrição: Produto obtido por amassamento e cocção de massa composta por farinha de trigo integral (obrigatoriamente como primeiro ingrediente), farinha de trigo comum, gordura vegetal, açúcar, sal e demais ingredientes permitidos. Deve apresentar textura crocante, coloração uniforme, sabor suave e ausência de odores estranhos, fragmentos ou contaminantes. Produto isento de corantes artificiais, conservantes não permitidos e ingredientes alergênicos não declarados. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: “Biscoito Doce Tipo Maisena Integral”; Lista de ingredientes com destaque para a farinha integral como primeiro item; Peso líquido (350g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento c) Embalagem: Primária: Filme transparente de polipropileno (BOPP COEX); Secundária: Filme laminado contendo 3 pacotes; Terciária: Caixa resistente que proteja contra impactos e quebras. Serão rejeitados Produtos com biscoitos partidos ou caixas amassadas. d) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	UND	200	6,95	1.390,00
119 - 0037354 - Biscoito Doce Tipo Maisena ou Maria – Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose – 112g a) Descrição: Produto elaborado com amido de milho e farinhas isentas de glúten, sem adição de leite, derivados ou qualquer ingrediente de origem animal. Deve ser totalmente isento de glúten, leite e traços de derivados lácteos, com certificação adequada. Textura crocante, sabor suave, coloração uniforme e ausência de contaminantes. Produto destinado a dietas com restrição alimentar por alergia, intolerância ou escolha ética. Deve atender à RDC ANVISA nº 26/2015 (alérgenos) e à RDC nº 332/2019 (glúten). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: “Biscoito Doce Tipo Maisena ou Maria – Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose”; Lista de ingredientes; Peso líquido (112g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória Declarações obrigatórias: “Não contém glúten”, “Não contém lactose”, “Produto vegano”. c) Embalagem: Primária: Filme transparente de polipropileno (BOPP COEX); Secundária: Filme laminado contendo 3 pacotes; Terciária: Caixa resistente que proteja contra impactos e quebras. Serão rejeitados produtos com biscoitos partidos ou caixas amassadas. d) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. e) Marca referência:	UND	220	7,29	1.603,80

NaturalLife ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.				
120 - 0037355 - Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker Integral – 367,5g a) Descrição: Produto obtido por amassamento e cocção de massa composta por farinha de trigo integral (obrigatoriamente como primeiro ingrediente), farinha de trigo comum, gordura vegetal, açúcar, sal e demais ingredientes permitidos. Textura crocante, sabor suave e salgado, coloração uniforme e ausência de contaminantes. Produto isento de corantes artificiais, conservantes não permitidos e ingredientes alergênicos não declarados. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: “Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker Integral”; Lista de ingredientes com destaque para a farinha integral como primeiro item; Peso líquido (367,5g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Instruções de armazenamento; c) Embalagem: Primária: Filme transparente de polipropileno (BOPP COEX); Secundária: Filme laminado contendo 3 pacotes; Terciária: Caixa resistente que proteja contra impactos e quebras. Serão rejeitados produtos com biscoitos partidos ou caixas amassadas. d) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Vitarella, Fortaleza ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.	UND	200	14,30	2.860,00
121 - 0037356 - Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker – Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose – 104g a) Descrição: Produto elaborado com amido de milho e farinhas isentas de glúten, sem adição de leite, derivados ou qualquer ingrediente de origem animal. Deve ser totalmente isento de glúten, leite e traços de derivados lácteos, com certificação adequada. Textura crocante, sabor suave e salgado, coloração uniforme e ausência de contaminantes. Produto destinado a dietas com restrição alimentar por alergia, intolerância ou escolha ética. Deve atender à RDC ANVISA nº 26/2015 (alérgenos) e à RDC nº 332/2019 (glúten). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: “Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker – Vegano, Sem Glúten e Sem Lactose” Lista de ingredientes Peso líquido (104g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Declarações obrigatórias: “Não contém glúten”, “Não contém lactose”, “Produto vegano”; c) Embalagem: Primária: Filme transparente de polipropileno (BOPP COEX); Secundária: Filme laminado contendo 3 pacotes; Terciária: Caixa resistente que proteja contra impactos e quebras. Serão rejeitados produtos com biscoitos partidos ou caixas amassadas. d) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. e) Marcas referência: Belfar (Olvebra), Mundo Verde Seleção ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.	UND	240	6,89	1.653,60

122 - 0037357 - Fórmula Pediátrica para Nutrição Enteral ou Oral – Líquida, 200ml a)Descrição: Fórmula nutricional líquida pronta para uso, indicada para crianças de até 10 anos de idade. Deve ser hipercalórica, hiperproteica e rica em fibras, destinada à nutrição enteral ou oral, com composição balanceada de macronutrientes e micronutrientes. Produto isento de glúten, com sabor suave, textura fluida e livre de partículas. Deve atender à RDC ANVISA nº 503/2021 (alimentos para fins especiais) e à RDC nº 727/2022 (rotulagem). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Fórmula Pediátrica para Nutrição Enteral ou Oral"; Lista de ingredientes; Quantidade líquida (200mL); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional completa; Instruções de uso e armazenamento; Indicação de faixa etária e advertências obrigatórias. c) Embalagem: Primária: Garrafa plástica rígida, atóxica, com lacre de alumínio inviolável; Secundária: Caixa resistente que proteja contra impactos, umidade e contaminações durante o transporte; d) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega e) Marca referência: Nutridrink ou equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas descritas.	UND	200	83,85	16.770,00
123 - 0037358 - Macarrão, INTEGRAL, tipo Espaguete, 500g. a) Descrição: produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. deve estar de acordo com a RDC ANVISA nº 263 de 2005.; isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c)Embalagem: primária do produto deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária do produto deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	200	10,37	2.074,00
124 - 0037359 - Macarrão Sem Glúten Tipo Parafuso – 500g a) Descrição (para ambos): Massa alimentícia seca, produzida exclusivamente com farinhas isentas de glúten, como farinha de arroz, milho e/ou mandioca. Pode conter corantes naturais, mas deve ser livre de corantes artificiais, glúten, soja e lactose, inclusive traços. Produto isento de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com coloração característica e livre de umidade excessiva. Deve atender à RDC ANVISA nº 26/2015 (alérgenos) e à RDC nº 727/2022 (rotulagem). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Macarrão Sem Glúten Tipo Espaguete" ou "Macarrão Sem Glúten Tipo Parafuso";	UND	100	10,42	1.042,00

Lista de ingredientes; Peso líquido (500g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Declarações obrigatórias: “Não contém glúten”, “Não contém lactose”, “Não contém soja”, “Isento de corantes artificiais”; Instruções de preparo e armazenamento. c) Embalagem: Primária: Saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado; Secundária: Caixa resistente que suporte manipulação, transporte e armazenamento sem comprometer a integridade do produto. d) Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega				
125 - 0037360 - Macarrão SEM GLÚTEN, tipo Espaguete, 500g. a) Descrição: Massa alimentícia produzida a partir de farinhas ISENTAS de glúten (farinha de arroz, e/ou farinha de milho, farinha de mandioca), adicionada apenas de corantes naturais. Isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. e deve ser isenta de glúten, soja e lactose, inclusive traços e corantes artificiais. c) Embalagem: primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	200	5,83	1.166,00
126 - 0037361 - Macarrão SEM GLÚTEN, tipo Parafuso, 500g. a) Descrição: Massa alimentícia produzida a partir de farinhas ISENTAS de glúten (farinha de arroz, e/ou farinha de milho, farinha de mandioca), adicionada apenas de corantes naturais. Isenta de sujidades, fragmentos estranhos, insetos, larvas, parasitas, odores estranhos, fungos, com cor característico e livre de umidade. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. e deve ser isenta de glúten, soja e lactose, inclusive traços e corantes artificiais. c) Embalagem: primária deverá ser saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado. A embalagem secundária deverá ser resistente, de forma que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade. d) Validade: 6 meses ou mais a partir da data de entrega.	UND	100	10,73	1.073,00
127 - 0037362 - Pão de forma tradicional, SEM GLÚTEN, 350g a) Descrição: pão fabricado a partir de farinhas isentas de glúten em sua composição, acréscidos de gordura, sal, açúcar e outros ingredientes. SEM GORDURA TRANS, SEM GORDURA HIDROGENADA, SEM LEITE. b) Rotulagem: A rotulagem deve obedecer à RDC ANVISA nº 727 de 2022 e demais legislações vigentes. c) Embalagem: primária deve ser de filme composto de polietileno, poliéster e alumínio, ou similar, hermeticamente fechado, que garanta a adequada preservação do alimento. A embalagem secundária deve garantir o transporte do alimento sem causar danos	UND	150	35,68	5.352,00

(perfurações da embalagem primária, amassamento dos pães, etc). d) lista de ingredientes, peso líquido, identificação do fabricante, data de produção e data de validade, instruções sobre armazenamento. e) Transporte: deve ser transportado em veículos adequado para transporte de gêneros alimentícios que garanta a integridade do produto, garanta a validade prevista e não cause nenhum tipo de contaminação ao produto. e) Validade de 15 dias a contar da data de entrega e com fabricação do dia anterior a data de entrega.				
128 - 0037363 - Rosquinha Sem Leite – 280g a) Descrição: Bolacha tipo rosquinha, elaborada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal e fermentos químicos. Produto isento de leite e derivados, inclusive traços, e sem gordura hidrogenada ou gordura trans. Disponível nos sabores: coco, chocolate e leite (saborizante artificial, sem presença de leite). Deve apresentar textura crocante, formato uniforme, coloração característica e sabor suave. Produto isento de sujidades, fragmentos estranhos, fungos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. Destinado a dietas com restrição à proteína do leite ou intolerância à lactose. Deve atender aos padrões microbiológicos da RDC ANVISA nº 331/2019. b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Rosquinha Sem Leite"; Lista de ingredientes com destaque para ausência de leite e derivados; Peso líquido (280g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória; Declaração obrigatória: "Não contém leite e derivados. Isento de traços de leite."; Instruções de armazenamento c) Embalagem: Primária: Filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado; Secundária: Caixa ou fardo resistente que proteja contra impactos, umidade e contaminações. Serão rejeitados pacotes com rosquinhas partidas ou embalagens danificadas. d) Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.	UND	80	9,66	772,80
129 - 0037364 - Rosquinha Sem Glúten – 60g a) Descrição: Bolacha tipo rosquinha elaborada com fécula de batata e mandioca, farinha de arroz e demais ingredientes isentos de glúten, podendo ser nos sabores chocolate e leite (sem presença de leite ou derivados). Produto destinado a dietas com restrição ao glúten, como doença celíaca ou sensibilidade não celíaca. Deve apresentar textura crocante, formato uniforme, coloração característica e sabor suave. Produto isento de sujidades, fragmentos estranhos, fungos, bolores ou qualquer tipo de contaminante. Deve atender à RDC ANVISA nº 26/2015 (alérgenos) e à RDC nº 332/2019 (glúten). b) Rotulagem: Conforme RDC ANVISA nº 727/2022, o rótulo deve conter: Denominação de venda: "Rosquinha Sem Glúten"; Lista de ingredientes; Peso líquido (60g); Nome e endereço do fabricante; Número do lote; Data de fabricação e validade; Informação nutricional obrigatória;	UND	110	8,97	986,70

Declaração obrigatória: “Não contém glúten”; Instruções de armazenamento. c) Embalagem: Primária: Filme de polipropileno bi-orientado (BOPP), incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado; Secundária: Caixa ou fardo resistente que proteja contra impactos, umidade e contaminações. Serão rejeitados pacotes com rosquinhas partidas ou embalagens danificadas. d) Validade: Mínimo de 10 dias a partir da data de entrega

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1 A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em item específico do ETP, anexo deste TR.

3.2 O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual (2025), conforme consta nas informações básicas deste TR.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em item específico do ETP, anexo deste TR.

5. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE ÓRGÃO OU ENTIDADE MUNICIPAL PRORROGAÇÕES.

5.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

5.1.1 Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

5.1.2 Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei 14.133/2021; e

5.1.3 Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

5.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

5.3 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

5.4 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

5.5 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

5.6 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

5.7. Ata de registro de preços poderá ser prorrogadas conforme previsto na Lei 14.133/2021, bem como seus quantitativos, podendo ser renovados os itens em até 100% (cem porcento) inicialmente licitados.

5.7 DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

5.7.1 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

5.7.2 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

5.8 VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

5.8.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

6. VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços oriunda do presente procedimento será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do *caput* do artigo 84 da Lei 14.133/2021, podendo ser renovado os quantitativos.

6.1.1 Os quantitativos conforme termo, referente a está ata poderão ser prorrogados, condicionada à comprovação de que os preços permanecem vantajosos para a administração, de acordo com Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021) permite a prorrogação por mais um ano, além do prazo original de um ano.

6.1.2 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

6.1.3 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável na forma da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.4 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

6.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o artigo 95 da Lei 14.133/2021.

6.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 6.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

6.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o artigo 124 da Lei 14.133/2021.

6.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021.

6.4.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

6.5 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

6.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a

Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

7. DO CADASTRO RESERVA

7.1 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

7.1.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

7.1.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

7.1.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

7.1.2.2 Mantiverem sua proposta original.

7.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

7.3 O registro a que se refere este tópico tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

7.4 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

7.5 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

7.5.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

7.5.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 17.

7.5.3 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 7.1.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

7.5.3.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

7.5.3.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

8. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

8.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do *caput* do artigo 124 da Lei 14.133/2021;

8.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

8.1.3 Na hipótese de previsão no edital e cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei 14.133/2021.

8.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

8.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

9.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

9.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

9.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

9.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

9.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei 14.133/2021.

9.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

9.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

9.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na respectiva ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 17.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021, e na legislação aplicável.

9.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 7.5.

9.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 17.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

9.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 9.2 e no item 9.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

9.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei 14.133/2021.

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1 SUSTENTABILIDADE

10.2. Os produtos a serem fornecidos deverão obedecer às normas e especificações da ABNT, INMETRO, Normas da ISO, ANVISA, MINISTÉRIO DA SAÚDE no que se refere à qualidade, conforme for aplicável.

10.3 DA SUBCONTRATAÇÃO

10.3.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

10.4 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.4.1 Não haverá exigência de garantia da contratação, prevista no artigo 96 e seguintes da Lei 14.133/2021, pelas razões constantes no ETP, anexo deste TR.

10.5 GARANTIA DOS PRODUTOS

10.5.1 O prazo de garantia dos produtos é aquele previsto na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

11. DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS E PRAZO.

11.1 A entrega dos produtos deverá ser realizada nas unidades administrativas solicitante.

11.2. Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo;

11.3. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

11.4 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.

11.5. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, quanto à marca/fabricante, modelo, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, prazo de validade, garantia, quantidade, qualidade e autenticidade, respeitando rigorosamente as especificações deste TR;

11.6. A CONTRATADA deverá atentar ao fiel cumprimento das especificações exigidas, sendo recusado item que estiver com alguma característica diferente das especificações contidas neste TR;

11.7. Os produtos deverão ser novos, estar adequadamente embalados de forma a preservar suas características originais, atender às especificações técnicas exigidas e obedecer rigorosamente:

a) às normas e especificações constantes neste Termo de Referência;

b) às normas da ABNT/INMETRO, conforme especificação e necessidade de cada produto;

c) às normas internacionais consagradas, na falta das normas da ABNT;

d) às prescrições e recomendações dos fabricantes;

11.8. O fornecedor deverá entregar os itens de maneira que seja possível conferir, separadamente, cada um, de forma que facilite a contagem e controle dos mesmos;

11.9. Será recusado produto deteriorado ou avariado;

11.10. A Administração poderá solicitar testes dos materiais junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto.

Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas na CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES (art. 92, XIV) da Ata de Registro de Preços. Se for declarada pelo fabricante a falsidade, independente da substituição, os produtos ficarão retidos, para que se proceda a responsabilidade criminal, prevista no art. 337-L da Lei 14.133/2021;

12. DO PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO.

- 12.1.** Todos os itens, deverão estar em conformidade com as especificações de gêneros alimentícios contidas no termo;
- 12.2.** Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;
- 12.3.** O prazo de entrega dos gêneros alimentícios é de 3 (três) dias úteis para perecíveis, congelados e refrigerados e de 24 (vinte e quatro) horas para panificação.
- 12.3.1** Os produtos de referente a panificação o fornecedor realizará as entrega nas escolas dentro do município de Tibau do Sul/RN, podendo chegar de até 30 Km de distância da sede do Município no endereço da ordem de compras emitida pela solicitante.
- 12.4.** No ato do recebimento, os gêneros alimentícios serão avaliados quanto à qualidade e quantidade e poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, sendo em partes, nesses casos, sendo algum item do lote reprovado a licitante deverá realizar o complementos ou itens reprovado no prazo de 24 horas úteis, caso a reprovação seja de qualidade no momento da entregar, pois se for marca não haverá complementação de amostra, contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 12.5.** O peso das carnes, frutas, verduras e legumes serão conferidos nos locais de recebimento, devendo o fornecedor acompanhar todo o processo com o responsável pelo recebimento;
- 12.6.** Os alimentos não perecíveis serão recebidos provisoriamente, com prazo de até 05 (cinco) dias úteis para conferência em relação à marca licitada, validade e as especificações dos itens contidas no termo de referência. Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo, a contratada deverá realizar a troca no prazo máximo de até 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades a contar do recebimento provisório, após a verificação da conformidade com as especificações e demais exigências estabelecidas nesta contratação, atestando no documento de entrega, o recebimento em condições satisfatórias, em termos de quantidade e qualidade, conforme o inciso II, alínea b, do art. 140 da Lei 14.133/2021;
- 12.7.** Caso seja detectado desconformidade com o contrato e especificações do termo durante a manipulação dos alimentos, a contratada deverá realizar a troca e/ou reposição até o prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas;
- 12.8.** Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão, tipo baú, específico para o transporte de alimentos, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar em contaminação física, química ou biológica aos alimentos;
- 12.9** Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega, conforme a Resolução da Diretoria Colegiada, nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 12.10.** Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados, com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada) conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

12.11 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.

12.12. Os produtos deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, quanto à marca/fabricante, modelo, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, prazo de validade, garantia, quantidade, qualidade e autenticidade, respeitando rigorosamente as especificações deste TR;

12.13. Será recusado produto deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação;

12.14. O servidor designado como fiscal poderá solicitar a substituição de um produto por outro em caso de defeito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento daquele que foi devolvido, sem prejuízo para o disposto nos artigos 441 a 446 do Código Civil;

12.15. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelo perfeito estado do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da sua utilização;

12.16. A Administração poderá solicitar testes dos produtos junto aos seus fabricantes, para verificar a legitimidade do produto. A recusa da CONTRATADA a substituir os produtos reprovados nos testes será considerada descumprimento contratual, sujeitando a mesma à aplicação da penalidade.

13. DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

13.1 A fiscalização será exercida por servidor, sendo o fiscal suplente, formalmente designados para o acompanhamento da contratação e entrega dos produtos, bem como para atestar o recebimento provisório e definitivo;

13.2 Aos servidores investidos na função de fiscal, especialmente designados pela Administração, compete:

13.2.1 Exercer de modo sistemático a fiscalização e o acompanhamento da execução da contratação, objetivando verificar o cumprimento das disposições contratuais, técnicas e administrativas, em todos os seus aspectos;

13.2.2 Solicitar à CONTRATADA a substituição do objeto, que apresente defeito insanável durante seu uso, durante o prazo de garantia, cujo prazo será de 5 (cinco) dias úteis;

13.2.3 Anotar em registro próprio, comunicando ao preposto da CONTRATADA as irregularidades constatadas, informando prazo para sua regularização, propondo à Administração, quando for o caso, a aplicação das penalidades previstas na legislação pertinente.

13.3 As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização da contratação serão submetidas à apreciação da autoridade superior da Secretaria Municipal de solicitante, para adoção das medidas cabíveis, consoante disposto no art. 117, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021;

13.4 Exigências da fiscalização, respaldada na legislação aplicável, no TR e Edital, deverão ser imediatamente atendidas pela CONTRATADA;

13.5 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste TR e na legislação vigente;

13.6 A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da Secretaria Municipal de solicitante e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer irregularidade;

13.7 A fiscalização do contrato será auxiliada pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, que deverão dirimir dúvidas e subsidiá-lo com informações relevantes para prevenir riscos na execução contratual.

14. DO PAGAMENTO

14.1 LIQUIDAÇÃO

14.1.1 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

14.1.2 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobreposta até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

14.1.3 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista constatada por meio da documentação prevista no art. 68 da Lei 14.133/2021;

14.1.4 Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

14.1.5 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal 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.

14.1.6 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

14.1.7 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

14.2 PRAZO DO PAGAMENTO

14.2.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos produtos adquiridos, em até 30 (trinta) dias consecutivos, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, caso haja a aceitabilidade dos produtos, cabendo a contratada comprovar sua regularidade fiscal conforme solicitado para a habilitação no certame licitatório;

14.2.2 Ocorrendo erros na apresentação dos documentos fiscais, será solicitada à CONTRATADA imediata correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento somente será contado a partir da data da regularização;

14.2.3 A Secretaria Municipal de solicitante poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela CONTRATADA, em decorrência de descumprimento de suas obrigações;

14.2.4 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei 14.133/2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

14.2.5 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

14.3 FORMA DE PAGAMENTO

14.3.1 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

14.3.3 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

14.3.3.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

14.3.4 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

15. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

15.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

15.1.1 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 pelo menor preço por Lote.

15.2 FORMA DE FORNECIMENTO

15.2.1 O fornecimento do objeto será parcelado.

15.3 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

15.3.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

15.3.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) PESSOA FÍSICA: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

b) EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

c) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;

d) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

e) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será

considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020;

f) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

g) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

h) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

15.3.1.1.1 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

15.3.1.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

15.3.1.2.2 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 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

15.3.1.2.4 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

15.3.1.2.5 Prova de **inscrição** no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

15.3.1.2.6 Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

15.3.1.2.7 Prova de regularidade com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

15.3.1.2.7 CERTIDÃO DE ADIMPLÊNCIA Junto ao Município de Tibau do Sul/RN, expedido pela Secretaria Municipal de Administração órgão competente, que deverá ser requerida através do Email:pmtsadm@gmail.com diariamente das 08h:00min as 14h:00min, sendo que a mesma deverá ser solicitada até às 24 (vinte e quatro) horas antes da abertura da Licitação.

15.3.1.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.3.1.3.2 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, nos termos do artigo 69, *caput*, inciso II da Lei 14.133/2021;

15.3.1.3.3 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, 2023 e 2024 comprovando:

- a) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- b) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura, nos termos do artigo 65, §2º, da Lei 14.133/2021;
- c) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- d) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

15.3.1.3.3.1 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação valor total estimado da parcela pertinente.

15.3.1.3.3.2 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por **profissional habilitado** da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

15.3.1.3.3.2 os Licitantes que participar dos Lotes VIII, deverão apresentar obrigatoriamente em seu nome da empresa, o **Certificado dos Serviços de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura (SIF)** ou Declaração expedida pela Secretaria de Estado da Agricultura da Pecuária e da Pesca do Estado sede licitante, comprovando o registrada naquela Secretaria, Serviço Estadual de Inspeção de **origem animal-SEIPOA/RN**. Ou ainda Título de Relacionamento expedido pelo Ministério da Agricultura, bem o Certificado de Regularidade do CRMV, ambos acompanhados de Declaração da Delegacia Federal da Agricultura do seu respectivo Estado, atestando que a empresa está registrada e evidenciando o seu respectivo número de registro dentro da lidade e em nome da licitantes, em nome da licitante.

15.3.1.3.3.3 Os Licitantes devem apresentar o Certificado de vistoria dos veículos utilizado no transporte dos produtos, emitido pela vigilância Sanitária do Estado ou Município, nos termos Decreto nº. 9.013/2017.

15.3.1.3.3.4 Os Licitantes do **Lote VII** (polpa de fruta) deverá apresentar junto com a documentação de habilitação o Certificado de Registro dos produtos junto ao Ministério da Agricultura valido.

15.3.1.3.3.2 Alvará Sanitário expedido pela vigilância Sanitária Estadual ou municipal sede do Licitante.

15.3.1.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.3.1.4.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares/equivalentes ou superiores com o objeto desta contratação (Generos Alimenticios), por meio da apresentação de **certidões ou atestados**, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

15.3.1.4.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

15.3.1.4.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

16. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

16.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 3.037.239,70 (Três milhões, trinta e sete mil, duzentos e trinta e nove reais e setenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima em anexo.

17. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

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

17.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

17.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 9.2.2 deste TR; ou

17.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do artigo 156 da Lei 14.133/2021.

17.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

17.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 17.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

17.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

17.4.1 Por razão de interesse público;

17.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

17.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

18. DAS PENALIDADES

18.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação de penalidades, conforme as infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

18.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

18.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

18.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

18.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

18.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

18.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

18.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

18.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

18.1.9 Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

18.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

18.1.10.1 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 fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;

18.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;

18.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013.

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

a) Advertência pela falta do subitem 18.1.1 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa, calculada na forma do contrato, com base no total do valor da contratação realizada de forma direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 18.1 deste Termo de Referência, no percentual de até 10% (dez por cento), na hipótese de cometimento das infrações previstas nos itens 18.1.1 a 18.1.7, e até 20% (vinte por cento), se cometidas infrações previstas nos itens 18.1.8 a 18.1.12;

b.1) O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;

b.2) A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo:

c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens 18.1.2 a 18.1.7 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nos casos dos subitens 18.1.2 a 18.1.12 deste Termo de Referência;

18.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

18.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

18.3.2 As peculiaridades do caso concreto;

18.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

18.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

18.3.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

18.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

18.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedural previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

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

18.7 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de

registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

19. Atendendo solicitação do Senhor Prefeito Municipal, certificamos que na atual Lei Orçamentária consta dotação, fontes de recursos suficientes para realização de despesa informada, durante o exercício de 2025, conforme detalhamento em anexo.

DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	05001	Secretaria Municipal de Educação.
Projeto de Atividade	2040 2029 2037 2047 2156	Manutenção da Secretaria de Educação Manutenção do programa nacional de alimentação escolar -fudamental PNAE . Manutenção do programa nacional de alimentação escolar -fudamental PNAE EJA. Manutenção do programa nacional de alimentação escolar -fudamental PNAE - INFANTIL Manutenção do programa nacional de alimentação escolar -fudamental PNAE QUILOMBOLA
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de Consumo
Fonte	1500 15520000	Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com Manutenção e Desenvolvimento de ensino. Transferencia de recursos do FNDE- Despesas com Manutenção e Desenvolvimento de ensino (pnae).

19.1 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

19.2 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedural previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

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

19.4 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

Tibau do Sul/RN, 02 de dezembro de 2025

CHARLES CLAYTON GALVÃO SOARES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 182/2025

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º xxx/2025

O Município de Tibau do Sul/RN, através da Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN, órgão gerenciador da ata de registro de preços, com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado (a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado (a) pela Portaria nº de de 202..., publicada no de de, portador da matrícula funcional nº , considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº xxxx/yyyy, publicada no de/...../2025, processo administrativo n.º , RESOLVE registrar os preços da (s) empresa (s) indicada (s) e qualificada (s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade (s) cotada (s), atendendo as condições previstas no Edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual e futura Registro de preços para eventual e futura **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DO MUNICÍPIO DE TIBAU DO SUL/RN**, especificado (s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº xx/yyyy, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2.DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

ITEM	Especificação	Marça	Unid	Quant	V.unit	v.total
1						

1.1 referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1 O órgão gerenciador será a prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN.

3.2 Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE ÓRGÃO OU ENTIDADE MUNICIPAL

4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não

participantes, observados os seguintes requisitos:

- 4.1.1** Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.1.2** Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei 14.133/2021; e
- 4.1.3** Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 4.2** A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.3** O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.4** Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.5** O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.
- 4.6** O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

4.7 DOS LIMITES PARA AS ADESÕES

- 4.7.1** As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.
- 4.7.2** O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8 VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

- 4.8.1** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 5.1** O prazo de vigência da ata de registro de preços oriunda do presente procedimento será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do *caput* do artigo 84 da Lei 14.133/2021.
 - 5.1.1 Os quantitativos conforme termo, referente a está ata poderão ser prorrogados, condicionada à comprovação de que os preços permanecem vantajosos para a administração, de acordo com Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021) permite a prorrogação por mais um ano, além do prazo original de um ano.
- 5.1.2** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos

orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.3 Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2 A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o artigo 95 da Lei 14.133/2021.

5.2.1 O instrumento contratual de que trata o item 5.2 deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o artigo 124 da Lei 14.133/2021.

5.4 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021.

5.4.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.5 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 6 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.6 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. DO CADASTRO RESERVA

6.1 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

6.1.1 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

6.1.2 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

6.1.2.1 Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

6.1.2.2 Mantiverem sua proposta original.

6.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados

na ata.

6.3 O registro a que se refere este tópico tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

6.4 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

6.5 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

6.5.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

6.5.2 Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

6.5.3 Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 6.1.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

6.5.3.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

6.5.3.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

7. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

7.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do princípio ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do *caput* do artigo 124 da Lei 14.133/2021;

7.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

7.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei 14.133/2021.

7.1.3.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

7.1.3.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

8. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

8.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

8.1.1 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

8.1.2 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

8.1.3 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

8.1.4 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei 14.133/2021.

8.2 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

8.2.1 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

8.2.2 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na respectiva ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021, e na legislação aplicável.

8.2.3 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 6.5.

8.2.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8.2.5 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 8.2 e no item 8.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8.2.6 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no artigo 124 da Lei 14.133/2021.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1 O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

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

9.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3 Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 8.2.2; ou

9.1.4 Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do artigo 156 da Lei 14.133/2021.

9.1.4.1 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei 14.133/2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

9.4 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1 Por razão de interesse público;

9.4.2 A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3 Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

10.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação de penalidades, conforme as infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

10.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

10.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

10.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado

dentro do prazo de validade de sua proposta;

- 10.1.7** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 10.1.8** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- 10.1.9** Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 10.1.10** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 10.1.10.1** 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 fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;
- 10.1.11** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;
- 10.1.12** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013.
- 10.2** O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a)** **Advertência** pela falta do subitem 10.1.1 desta Ata de Registro de Preços, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b)** **Multa**, calculada na forma do contrato, com base no total do valor da contratação realizada de forma direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 10.1 desta Ata, no percentual de até 10% (dez por cento), na hipótese de cometimento das infrações previstas nos itens 10.1.1 a 10.1.7, e até 20% (vinte por cento), se cometidas infrações previstas nos itens 10.1.8 a 10.1.12;
- b.1)** O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;
- b.2)** A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo:
- c)** **Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens 10.1.2 a 18.1.7 desta Ata de Registro de Preços, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d)** **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nos casos dos subitens 10.1.2 a 10.1.12 desta Ata de Registro de Preços;
- 10.3** Na aplicação das sanções serão considerados:
- 10.3.1** A natureza e a gravidade da infração cometida;
- 10.3.2** As peculiaridades do caso concreto;
- 10.3.3** As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 10.3.4** Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 10.3.5** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

10.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

10.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedural previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

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

10.7 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

11. DAS CONDIÇÕES GERAIS

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

11.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

11.3 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em xx (xx) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Tibau do Sul/RN, XXX de xxxx de 2025

Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN

Representante legal do órgão gerenciador

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante legal do Fornecedor



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

PROCESSO ADMINISTRATIVO N°182/2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° xxx/xxxx, QUE FAZEM
ENTRE SI O MUNICÍPIO TIBAU DO SUL/RN E EMPRESA
ABAIXO.

O Município de XXXXXX-XX, por intermédio da Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN (órgão contratante), com sede no(a) Avenidaxxxxxxxxxxxxxx, na cidade de XXXXXX/Estado XX, inscrito(a) no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, neste ato representado(a) pelo(a) XXXXXXXXXXXXXXXX (cargo e nome), portador da Cédula de Identidade nº xxxxxx, inscrito(a) no CPF sob nº xxxxxxxxxxxx, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº sediado(a) na doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 182/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nºxx/xxxx, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1.CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II).

1.1 O objeto do presente instrumento é a **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DO MUNICÍPIO DE TIBAU DO SUL/RN**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT	V. UNITÁRIO	V.OR TOTAL
1					

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1 O Termo de Referência;

1.3.2 O Edital da Licitação;

1.3.3 A Proposta do contratado;

1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2.CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é de XXXXX (máximo de 05 anos) contados da assinatura do contrato, assim como seus quantitativo, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133/2021.

2.1.1 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

2.1.2 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável na forma da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3.CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato podendo ser prorrogados.

4.CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1 O valor total da contratação é de R\$ xxxxxxxx (xxxxx).

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

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6.CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7.CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em xx/xx/yyyy. (DD/MM/AAAA).

7.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPC-A) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado

a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

8.CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 São obrigações do Contratante:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10 A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 01 (um) mês.

8.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

- 9.1** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas;
- 9.2** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.3** Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.4** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.6** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.7** O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.8** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.9** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 9.10** Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.11** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.12** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133,

de 2021.

9.14 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

10.CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10.1.1 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.

11.CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1 Comete infração administrativa o fornecedor/prestador de serviço que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

11.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

11.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

11.1.9 Fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.10.1 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 fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances;

11.1.11 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame;

11.1.12 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei 12.846/2013.

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

a) Advertência pela falta do subitem 11.1.1 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b) Multa, calculada na forma do contrato, com base no total do valor da contratação realizada de forma direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no item 11.1 deste Termo de Referência, no percentual de até 10% (dez por cento), na hipótese de cometimento das infrações previstas nos

itens 11.1.1 a 11.1.7, e até 20% (vinte por cento), se cometidas infrações previstas nos itens 11.1.8 a 11.1.12;

b.1) O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA;

b.2) A multa pode ser aplicada isoladamente ou juntamente com as penalidades definidas nos itens “c” e “d” abaixo:

c) **Impedimento de licitar e contratar** no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.7 deste Termo de Referência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

d) **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.12 deste Termo de Referência;

11.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.3.2 As peculiaridades do caso concreto;

11.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

11.3.5 A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à CONTRATADA, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

11.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o rito procedural previsto no Capítulo I do Título IV da Lei 14.133/2021 – Das Infrações e Sanções Administrativas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

12.1 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.3.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3 Indenizações e multas.

12.4 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

12.5 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1 Os recursos destinados à execução deste objeto correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	
Unidade Orçamentária	05001	Secretaria Municipal de Educação.
Projeto de Atividade	2040 2029 2037 2047 2156	Manutenção da Secretaria de Educação Manutenção do programa nacional de alimentação escolar -fudamental PNAE . Manutenção do programa nacional de alimentação escolar -fudamental PNAE EJA. Manutenção do programa nacional de alimentação escolar -fudamental PNAE - INFANTIL Manutenção do programa nacional de alimentação escolar -fudamental PNAE QUILOMBOLA
Natureza da Despesa	33.90.30	Material de Consumo
Fonte	1500 15520000	Recursos não Vinculados de Impostos - Despesas com Manutenção e Desenvolvimento de ensino. Transferencia de recursos do FNDE- Despesas com Manutenção e Desenvolvimento de ensino (pnae).

13.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento, observando-se o que dispõe o artigo 106, da Lei 14.133/2021.

14.CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

14.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei 14.133/2021.

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

15.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da assessoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (artigo 132 da Lei 14.133/2021).

15.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do artigo 136 da Lei 14.133/2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públcas (PNCP), na forma prevista no artigo 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao artigo 91, caput, da Lei 14.133/2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

17.1 Fica eleito o foro da cidade de Goianinha/RN, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste Contrato e que não possam ser resolvidas por meios administrativos, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Tibau do Sul/RN, XXX de xxx de 2025

Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN

CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante legal

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1 -----DOCUMENTO-----

2 -----DOCUMENTO-----



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

DADOS DA EMPRESA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO CNPJ:			
NOME EMPRESARIAL:			
ENDEREÇO:		Nº:	CEP:
BAIRRO:	MUNICÍPIO:	UF:	
ENDEREÇO ELETRÔNICO “E-MAIL”:		TELEFONE:	
FOTO EXTERNA (FAIXADA) E INTERNA DA EMPRESA:			



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

ANEXO 01 - PROPOSTA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202XX

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0XX/202XXX

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL - RN.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO ATENDER AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) DO MUNICÍPIO DE TIBAU DO SUL/RN – ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste TR

PROPONENTE:

CNPJ:

Prezados Senhores,

Nos termos da licitação em epígrafe, apresentamos proposta conforme abaixo:

CÓDIGO	DISCRIMINAÇÃO	MARCA/MODELO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA -

R\$ PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a proposta deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO NºXX/202XX

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL/RN.

PROPONENTE
E CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz na forma da legislação vigente; em acatamento às disposições do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 037/2025

MODELO DE DECLARAÇÃO - que a proposta comprehende a integralidade dos custos

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXXX/202XXX

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL/RN.

PROPONENTE

E CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica comprehende a integralidade dos custos.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica comprehende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.



GOVERNO MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL
Rua Dr. Hélio Galvão, 122 – Centro – Tibau do Sul/RN
CEP:59178-000 / Fone (84) 991182232
e-mail: gabinete@tibaudosul.rn.gov.br
CNPJ: 08.168.775/0001-82

Anexo V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/202XX

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

PREFEITURA MUNICIPAL DE TIBAU DO SUL/RN.

PROPONENTE

CNPJ

1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos.

2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que inexiste até a presente data fato impeditivo no que diz respeito à habilitação/participação na presente licitação, estando ciente da obrigatoriedade de informar ocorrências posteriores.

3.0 - DECLARAÇÃO de não possuir no quadro societário servidor da ativa do órgão.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro societário e de funcionários, qualquer servidor efetivo ou comissionado ou empregado da Prefeitura Municipal de Tibau do Sul/RN, como também em nenhum outro órgão ou entidade a ela vinculada, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais, administrativas ou societárias.

4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, nos termos do Art. 1º, Incisos III e IV, e do Art. 5º, Inciso III, da Constituição Federal, empregados executando trabalho degradante ou forçado.

5.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade.

O proponente acima qualificado, declara sob as penas da Lei, que está ciente do cumprimento da reserva de cargo prevista na norma vigente, consoante Art. 93, da Lei Federal nº 8.213, de 24 de julho de 1991, para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionário da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas.

6.0 - DECLARAÇÃO de observância do limite de contratação com a Administração Pública.

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que, na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como EPP, nos termos do Art. 4º, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/21.

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO

Representante legal do proponente.

OBSERVAÇÃO: a declaração deverá ser elaborada em papel timbrado do proponente.