PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 105/PMCS/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 42/PMCS/2026

O município de Cocal do Sul torna público, para conhecimento dos interessados, que o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, designados pelo **Decreto Municipal nº 03/2026, de 06 de janeiro de 2026,** reunir-se-ão no dia, hora e local designados neste Edital, na sala de reuniões, na Avenida Dr. Polidoro Santiago, 519 - Cocal do Sul - SC, onde será realizada licitação na modalidade **PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA PARA REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **"MENOR PREÇO POR ITEM".**

O certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei Federal 14.133, de 01/04/2021, IN SEGES/ME Nº 73/2022, Decreto Municipal nº 546/2022, Lei Complementar 123/2006, **Leis Municipais números 1.598/2021** e **1.890/2025**, aplicando-se quaisquer outros dispositivos que venham a substituí-las, alterá-las ou completá-las, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e Anexos.

1 - DO OBJETO
1.1. Registro de preços para contratação de empresa do ramo pertinente para aquisição de forma parcelada de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,** no atendimento ao Município de Cocal do Sul, Polícia Militar e Bombeiro Militar de Cocal do Sul. Obedecendo integralmente às especificações e determinações previstas neste edital e seus anexos.
1.2. Sendo o regime de execução do contrato por fornecimento e o quantitativo informado mera estimativa de compra para aproximadamente 12 (doze) meses, a aquisição dos produtos será de forma parcelada e de acordo com as necessidades da Prefeitura, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos.

2. DA ABERTURA
2.1. A sessão pública será efetivada no site **www.licitanet.com.br** conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.
2.2. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, no site **www.licitanet.com.br** dirigida por um Pregoeiro, às **8h do dia 03 de agosto de 2026**, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
3.1. Poderão participar da sessão pública as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no item 2.1, até a data e o horário limite registrados na plataforma (quinze minutos antes da data limite para abertura da sessão).
3.2. Poderão participar desta licitação as empresas interessadas que cumprir as exigências deste edital, apresentando todos os documentos em nome da matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à matriz ou filial e referir-se ao local do domicílio ou sede da licitante.
3.3. É vedada a participação de pessoa jurídica em falência, ressalvadas as empresas em recuperação judicial ou extrajudicial que comprovem a homologação do respectivo plano de recuperação, nos termos da legislação vigente.
3.4. Não poderão participar da presente licitação as interessadas que estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação, tenham sido declaradas inidôneas, suspensas ou impedidas de contratar com a Administração Pública.
3.5. Não poderão participar da presente licitação empresas cujos diretores, gerentes, sócios e responsáveis técnicos sejam servidores municipais, o(a) Pregoeiro(a) ou seus substitutos ou dos membros da Equipe de Apoio.
3.6. Não será admitida a participação de licitantes quando ficar comprovado que possuem vínculo societário, operacional ou comercial capaz de comprometer a competitividade do certame, ou quando caracterizadas as hipóteses de impedimento previstas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurada a realização de diligências para apuração dos fatos.
3.7. A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdo deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor, e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
3.8. Poderá participar do presente pregão eletrônico, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e, estiver devidamente cadastrado junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site abaixo: **WWW.LICITANET.COM.BR**
3.9. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá MARCAR a opção de que atende plenamente os requisitos e exigências de habilitação previstas no Edital, sendo oportunizado ao licitante no momento do salvamento da proposta e anexar a Declaração de Pleno Conhecimento e Atendimento as Exigências de Habilitação previstas no Edital.
3.10. Serão admitidos a participar deste Edital, qualquer empresa com ramo de atividade compatível com o objeto desta Licitação, sendo a proponente a ser contratada, a única responsável pela execução dos serviços.
3.11. Este processo licitatório destina-se **exclusivamente** as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Micro Empreendedores Individuais, tendo em vista o artigo 48, inciso I, da Lei Federal Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, com alteração dada pela Lei Federal Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, que prevê a obrigatoriedade da Administração Pública em designar os processos licitatórios para os itens cujo valor seja de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte. A exclusividade ficará condicionada ao disposto no art. 49 da Lei Complementar 123/2006.
3.11.1. Poderão participar deste processo licitatório, de maneira subsidiária, àqueles demais participantes não enquadrados como ME, EPP ou MEI, caso seja constatada a inexistência de fornecedores competitivos enquadrados como microempresas.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO
4.1. Para participar do pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema "PREGÃO ELETRÔNICO" através do site www.licitanet.com.br.

4.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
4.1.2. O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
4.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Cocal do Sul, promotor da licitação, responsabilidade.

5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS
5.1. Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, as licitantes deverão, até a data e hora marcadas para recebimento das propostas, encaminhar a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.
5.1.1. A proposta comercial deverá ser apresentada na forma e requisitos indicados nos subitens a seguir:
a) conter, em campo próprio do sistema, o preço total, sendo que:
a.1) no preço cotado já deverão estar incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação;
b) conter, em campo próprio destinado à descrição detalhada do objeto ofertado, a especificação complementar do objeto cotado;
c) Deverá ser informada a marca do produto ofertado, quando aplicável, sendo vedada a identificação do licitante na proposta inicial.
5.1.2. A validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão de abertura desta licitação.
5.2. Até a abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
5.3. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, os lances inseridos durante a sessão pública.
5.4. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro, pelo sistema, ou de sua desconexão.
5.5. Caso haja omissão, na proposta, dos prazos de sua validade e/ou de garantia, aplicar-se-ão os prazos estipulados neste edital.

6. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS/SESSÃO
6.1. Encerrado o prazo de recebimento das propostas o pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, verificando a validade das propostas conforme exigências do edital.

7. DO MODO DE DISPUTA
7.1. O modo de disputa definido neste Pregão será ABERTO, conforme inciso I, art. 56 da Lei Nº. 14.133/2021:
a) A etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.
b) A prorrogação automática da etapa de envio de lances, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
c) Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nas alíneas “a” e “b”, a sessão pública será encerrada automaticamente.

8. FORMULAÇÃO DE LANCES
8.1. Classificadas as propostas, terá início a fase competitiva para recebimento de lances, no endereço eletrônico e no dia e horário informados no preâmbulo deste Edital, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, de valor correspondente ao PREÇO POR ITEM.
8.2. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes neste Edital.
8.3. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as seguintes condições:
8.3.1. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.
8.3.2. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.
8.3.3. Os lances a serem ofertados devem corresponder ao PREÇO POR ITEM.
8.3.4. Os lances deverão obedecer ao intervalo mínimo estipulado na plataforma eletrônica.
8.4. Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o preço incompatível ou lance manifestamente inexequível poderá, motivadamente, ser excluído do sistema, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, assegurado o contraditório.
8.5. A etapa de lances seguirá a sequência de prazos de acordo com o item anterior do edital, obedecendo às normas do MODO DE DISPUTA ABERTO.
8.6. Após a apresentação da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
8.7. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará o nome da licitante cujo preço foi o menor.
8.8. Decorrida a etapa de lances, será dada preferência de contratação em todos os itens/lotes para as microempresas e empresas de pequeno porte, como critério de desempate no intervalo percentual de 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.
8.8.1. O benefício será concedido quando a então vencedora dos lances não estiver enquadrada nos termos da Lei Complementar Nº. 123/06;
8.8.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, não ocorrendo à contratação, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem no intervalo do caput.

8.8.3. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
8.9. Decorrida a etapa de lances, será concedida prioridade de contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou que fazem limites com o município, até o limite de **10% (dez por cento)** da menor oferta, a fim de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, nos itens/lotes exclusivos ou cotas reservadas, desde que atendidos os requisitos previstos nas Leis Municipais nº 1.598/2021 e nº 1.890/2025.
8.9.1. A prioridade de contratação será para as microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no município de Cocal do Sul, assim entendidas como empresas locais.
8.9.2. Não atendida a prioridade do item anterior, a prioridade será dada para as microempresas e empresas de pequeno porte que fazem limites com o município.
8.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
8.10.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.

9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS
9.1. Após análise da proposta, o Pregoeiro divulgará a melhor proposta classificada a participar da etapa de lances para cada item, e as propostas desclassificadas se houverem.
9.2. Na hipótese da proposta de menor valor desatender às exigências habilitatórias o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.
9.2.1. No caso de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, Microempreendedores Individuais, Produtores Rurais Pessoa Física, Agricultores Familiares e Sociedades Cooperativas de Consumo:
a) Serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal e trabalhista, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;
b) Serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal e trabalhista, declarando o atendimento das exigências constantes do edital com a respectiva habilitação ou o desatendimento das exigências constantes do edital com a suspensão do julgamento da habilitação para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por mais 05 (cinco) a critério da Administração, a licitante possa proceder à regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.
9.3. Será desclassificada a proposta que:
9.3.1. Não atenda as especificações, os prazos e as condições definidos neste Edital;
9.3.2. Apresente preço ou vantagem baseados em outras propostas;
9.3.3. Apresente preço excessivo ou manifestamente inexequível;
9.3.4. Quando houver indícios de inexequibilidade, será instaurada diligência para comprovação da exequibilidade da proposta, nos termos do art. 59 da Lei nº 14.133/2021. Poderão ser exigidos planilhas de custos, notas fiscais de aquisição, contratos com fornecedores, declaração do fabricante, memória de cálculo ou qualquer outro documento apto a comprovar a exequibilidade.
9.3.5. O Pregoeiro poderá realizar diligência para aferir a exequibilidade da proposta, devendo o licitante demonstrar a composição de custos que justifique o valor ofertado.
9.4. Transcorrida a etapa de lances, será considerado excessivo o preço do último lance, ou do valor negociado com o pregoeiro, ou da proposta comercial da licitante no caso de não haver lances, que for composto por preço unitário superiores aos preços de referência que nortearam a Administração Pública.
9.5. Não será aceita pelo pregoeiro proposta de preço que contemple preço unitário acima dos preços unitários de referência que nortearam a Administração.
9.6. O Pregoeiro poderá fixar prazo para o reenvio do anexo contendo a planilha de composição de preços quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que compõem necessitem de ajustes aos valores estimados pela administração.

10. DA HABILITAÇÃO
10.1. Encerrada a etapa de lances, para fins de habilitação ao certame, as licitantes terão de satisfazer os requisitos relativos a:

10.1.2. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:
a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, e no caso de sociedade por ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;
c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando as atividades assim o exigir;
e) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
f) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
g) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

10.1.3. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA
a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ/MF;
b) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, emitida pela Secretaria competente do Município;
c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, emitida pela Secretaria competente do Estado;
d) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
e) Prova de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), (art. 68, inciso IV da Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações posteriores);
f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Constituição das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-lei nº 5452, de 01 de maio de 1943. (CNDT expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br), de acordo com a Lei 12440/11 de 7 de julho de 2011).

10.1.4 RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:
a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;
a1) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.
a2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

10.1.5. SERÁ EXIGIDO AINDA DOS LICITANTES:
10.1.5.1. Declaração expressa do proponente, sob as penas da Lei, da não ocorrência de fatos impeditivos para a sua habilitação neste certame, na forma da Lei 14.133/21;
10.1.5.2. Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em atendimento ao preceito do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, de conformidade com a Lei Nº. 9.854/99.
10.1.5.3. Para comprovação de condição de ME/EPP/MEI:
a) Microempresas e empresas de pequeno porte: Apresentar Certidão expedida pela Junta Comercial para comprovação desta condição, na forma do artigo 8º da IN Nº. 103/2007 do Departamento de registro do Comércio (DNRC); será aceita certidão vigente na data da sessão, observando-se o prazo de validade constante do próprio documento.

10.2 - RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:
a) Alvará Sanitário, emitido pelo órgão competente, comprovando que a empresa licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal do setor da Agricultura no prazo estabelecido oficialmente. Quando o produto estiver sujeito ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF), a licitante deverá fornecer produtos regularmente registrados perante o órgão competente.

10.3. Conjuntamente com a análise dos documentos exigidos no item 10 deste edital, o Pregoeiro realizará as seguintes consultas, sendo que a licitante deverá restar regular para que seja proferida sua habilitação, conforme § 4°, Artigo 91 da Lei Federal nº. 14.133/2021:
a) Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;
b) Consulta no Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP.

10.4. Após o início da sessão, não será considerado válido o envio de novos documentos, salvo em caso de diligência

11. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS
11.1. **ATENÇÃO:** Encerrada a etapa de lances e definida a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro convocará a empresa por meio do chat da plataforma eletrônica para que, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, contadas da convocação, anexe no sistema eletrônico LICITANET:
a) todos os documentos de habilitação exigidos neste Edital;
b) a proposta final readequada ao valor do último lance ofertado, contendo todas as informações exigidas neste Edital e em seus anexos.
11.1.1. O descumprimento do prazo previsto no item anterior, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, poderá ensejar a inabilitação da licitante ou a desclassificação de sua proposta, conforme o caso, facultada a convocação da licitante subsequente, observada a ordem de classificação e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.
11.2. É de suma importância que os licitantes mantenham sua documentação de habilitação atualizada, visto que o Pregoeiro poderá promover diligências para saneamento de falhas formais e complementação de documentos preexistentes à data da abertura da sessão, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.
11.3. A exigência de apresentação de documentos físicos será excepcional e somente ocorrerá mediante justificativa formal do Pregoeiro, nos casos em que houver dúvida quanto à autenticidade dos documentos apresentados eletronicamente.
11.3.1. Preferencialmente, a verificação da autenticidade será realizada por meio de consulta eletrônica às bases de dados oficiais.

11.4. Após a análise da proposta final e dos documentos de habilitação, o Pregoeiro declarará a licitante habilitada e vencedora provisória, abrindo, na sequência, o prazo de 15(quinze) minutos para manifestação de intenção de recurso, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021 e deste Edital.
11.4.1. A proposta final deverá observar integralmente as especificações constantes deste Edital e seus anexos, refletindo fielmente o valor final ofertado na etapa de lances.
11.4.2. A proposta final deverá indicar a marca dos produtos ofertados, observando integralmente as especificações técnicas previstas no Termo de Referência (Anexo II).
11.4.3. A proposta final deverá manter exatamente as marcas ofertadas na proposta inicial, salvo autorização expressa do Pregoeiro durante diligência.
11.5. Para todos os efeitos legais, caso esteja enquadrada nas definições de ME/EPP, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e desde que não esteja inserida nas hipóteses do § 4º do mesmo artigo, a licitante deverá selecionar essa condição no momento do cadastramento da proposta no sistema eletrônico, para usufruir dos benefícios previstos na referida Lei Complementar.
11.5.1. O sistema identificará a licitante como ME/EPP exclusivamente quando essa opção for selecionada durante o cadastramento da proposta.
11.5.2. Este é o único momento em que o sistema possibilita a declaração da condição de ME/EPP, requisito indispensável para o exercício do direito de preferência e da regularização fiscal posterior, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e deste Edital.

12. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS ESCLARECIMENTOS
12.1. As impugnações ao ato convocatório e os pedidos de esclarecimentos serão recebidos em até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.
12.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
12.2.1. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
12.3. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.
12.3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
12.3.2. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS
13.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Nº. 14.133/21, devendo o licitante manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, através do Sistema Eletrônico.
13.2. O pregoeiro abrirá o prazo de 15 (quinze) minutos, onde qualquer licitante poderá, de forma imediata, manifestar sua intenção de recorrer.
a) A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no caput, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor;
b) O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
13.3. As razões do recurso deverão ser apresentadas no prazo de 3 (três) dias úteis.
13.4. Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
13.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

14. DA HOMOLOGAÇÃO
14.1. Em não sendo interposto recurso, caberá ao Pregoeiro adjudicar o objeto à(s) licitante(s) vencedora(s) e encaminhar o processo à Autoridade competente para a sua homologação.
14.2. Caso haja recurso, a adjudicação do objeto à(s) licitante(s) vencedora(s) e a homologação do processo efetuada pela Autoridade competente, somente após apreciação pelo pregoeiro sobre o mesmo.

15. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE
15.1. Após a autoridade competente homologar o resultado da licitação, o adjudicatário será convocado para assinar Termo Contratual, Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto ao Município de Cocal do Sul. O prazo poderá ser prorrogado uma única vez mediante justificativa aceita pela Administração.
15.2. A recusa injustificada do licitante em assinar o Termo Contratual, a Ata de Registro de Preços ou documento equivalente, dentro do prazo estabelecido, ficará sujeito às sanções previstas no Item 20 deste Edital e no art. 156 da Lei nº 14.133/2021.
15.3. No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar o documento, o Município convocará os demais licitantes, na ordem de classificação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16. DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS
16.1. As obrigações contratuais encontram-se previstas na Ata de Registro de Preços (Anexo I), no Termo de Referência (Anexo II) e nas demais disposições deste Edital.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
17.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta das dotações orçamentárias correspondentes.

18. DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE

18.1. As formas de pagamento e de reajuste são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta contratual (Anexo I) que independentemente de transcrição faz parte integrante deste Edital.
18.2. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO
18.2.1. Será assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.
18.2.2. O reequilíbrio poderá ocorrer em decorrência de fatos imprevisíveis, previsíveis de consequências incalculáveis, caso fortuito ou força maior, ou ainda em razão de alteração unilateral do contrato pela Administração.
18.2.3. O pedido de reequilíbrio deverá ser formalmente instruído com documentação comprobatória.
18.3. O reajuste de preços será concedido após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, mediante aplicação do índice IPCA/IBGE ou outro que venha a substituí-lo.

19. DAS OBRIGAÇÕES
19.1. Incumbe ao Município/Cocal do Sul/SC:
I – acompanhar e fiscalizar a execução do contrato/instrumento equivalente, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do produto, objeto desta licitação.
II – efetuar os pagamentos à Contratada.
III – aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.
19.2. As obrigações da contratada são aquelas previstas no Termo de Referência (Anexo II), na Ata de Registro de Preços (Anexo I) e nas demais disposições deste Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
20.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante ou contratado que:
I – der causa à inexecução parcial do contrato;
II – der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração;
III – der causa à inexecução total do contrato;
IV – deixar de entregar a documentação exigida;
V – não mantiver a proposta;
VI – ensejar o retardamento da execução;
VII – apresentar declaração ou documentação falsa;
VIII – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento;
IX – comportar-se de modo inidôneo;
X – cometer fraude fiscal.
20.2. Serão aplicadas ao licitante ou contratado, observado o contraditório e a ampla defesa, as seguintes sanções:
I – Advertência
Quando a infração for de pequena gravidade e não resultar prejuízo à Administração.
II – Multa
a) Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, limitada a 20% (vinte por cento).
b) Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, ou da parcela inadimplida quando a infração disser respeito apenas a parte do objeto contratado, observada a proporcionalidade da infração.
III – Impedimento de licitar e contratar
Pelo prazo de até 3 (três) anos, nos casos previstos no art. 156, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.
IV – Declaração de inidoneidade
Nos casos previstos no art. 156, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.
20.3. As multas poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobradas administrativamente ou judicialmente.
20.4. A aplicação das sanções observará:

- natureza da infração;
- gravidade;
- danos causados;
- circunstâncias agravantes e atenuantes;
- antecedentes do contratado;
- princípio da proporcionalidade.

20.5. A aplicação de multa não impede a aplicação cumulativa das demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

21. DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO DO CONTRATO/INSTRUMENTO EQUIVALENTE
21.1. A inexecução total ou parcial do contrato/instrumento equivalente enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas na Lei Nº. 14.133/21.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
22.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
22.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante registro em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
22.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

22.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
22.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
22.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
22.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
22.8. Quando houver suspeita de conluio entre os licitantes, má fé ou qualquer ilicitude, o(a) Pregoeiro(a) poderá adotar medidas que impeçam estas de prosperar, encaminhando relatório dos fatos ocorridos durante a sessão ao Prefeito Municipal, para que este adote as medidas cabíveis.
22.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as disposições deste Edital.
22.10. Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes na legislação aplicável no preâmbulo deste Edital.
22.11. A Administração poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originariamente da proposta, ressalvada a complementação prevista no art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

Fazem parte integrante deste Edital:
Anexo I - Minuta da Ata de Registro de Preços;
Anexo II - Termo de Referência;
Anexo III - Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação;
Anexo IV- Declaração de cumprimento do Disposto No Inciso XXXIII Do Art. 7º Da Constituição Federal;
Anexo V - Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;
Anexo VI - Modelo de Proposta de Preço.
Anexo VII – Matriz de Risco

Quaisquer elementos, informações ou esclarecimentos relativos a esta licitação, poderão ser obtidos de segunda a sexta-feira, na Prefeitura Municipal de Cocal do Sul no Paço Municipal Jarvis Gaidzinski, sito a Avenida Polidoro Santiago, 519, no horário das 07h30min às 12h e das 13h às 16h30min, ou pelo telefone: (0**48) 3444 6006 ou pelo e-mail: licitacao@cocaldosul.sc.gov.br.

PAÇO MUNICIPAL JARVIS GAIDZINSKI, 22 de julho de 2026.

ADEMIR MAGAGNIN:34308164915
Assinado de forma digital por ADEMIR MAGAGNIN:34308164915
Dados: 2026.07.22 16:00:27 -03'00'

ADEMIR MAGAGNIN
PREFEITO MUNICIPAL

Este Edital se encontra devidamente examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica.
Em ____/____/_____

_____
Rafael Colombo
OAB/SC 24206
MATRÍCULA 3072

ANEXO I – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O MUNICÍPIO DE COCAL DO SUL, com sede na Avenida Dr. Polidoro Santiago, 519 - Cocal do Sul - SC, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes/MF sob o Nº 95.778.056/0001-88, ora denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representado pelo Sr. **ADEMIR MAGAGNIN**, Prefeito Municipal, portador da Cédula de Identidade n° xxxxxxxx, expedida pelo SSP de SC, e inscrito no CPF sob o n° xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, e a empresa xxxxxxxxxxxxxxxxx CNPJ/MF n.º xxxxxxxxxxxxxx estabelecida na xxxxxxxxxxxxx , em xxxxxxxx, doravante **DETENTORA DA ATA**, considerando o resultado do **Pregão Eletrônico nº 42/PMCS/2026**, para Registro de preços para aquisição de forma parcelada de **Gêneros Alimentícios,** segundo as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO
1. A presente **ATA** tem por objetivo estabelecer cláusulas e condições gerais para o Registro de preços para contratação de empresa do ramo pertinente para aquisição de forma parcelada de **Gêneros Alimentícios,** no atendimento ao Município de Cocal do Sul, Polícia Militar e Bombeiro Militar de Cocal do Sul, de acordo com as especificações a seguir.
2. Sendo o regime de execução do contrato por fornecimento e o quantitativo informado mera estimativa de compra para aproximadamente 12 (doze) meses, a aquisição dos produtos será de forma parcelada e de acordo com as necessidades da Prefeitura, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS REGISTRADOS
1. Os preços registrados são absolutamente líquidos, compreendendo as despesas concernentes a impostos, taxas, **serviços de entrega,** carga, descarga, frete/transporte, e demais tributos de qualquer natureza que incidam ou venham a incidir sobre o preço final do produto.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA
1. A DETENTORA DA ATA, quando solicitada pelo setor competente do Município, deverá atender às seguintes exigências:
1.1. Entregar os produtos de forma parcelada**,** conforme solicitação do DEPARTAMENTO DE COMPRAS, e deverão ser entregues em até **48 (quarenta e oito) horas**, contados da data de recebimento da ordem de fornecimento, pôr conta e risco da DETENTORA DA ATA, em locais indicados na Solicitação de Fornecimento, no de município de Cocal do Sul, de segunda à sexta-feira**,** em perfeito estado de conservação e com as respectivas garantias de validade de consumo, em horário a ser estabelecido, conforme o produto, através do Departamento de Compras.
2. Os produtos somente serão considerados devidamente aceitos após analisados e aprovados pelo órgão competente da CONTRATANTE, com base nas exigências previstas no Edital e de acordo com a proposta da CONTRATADA, que independentemente de transcrição fazem parte integrante deste instrumento.
3. Todos os produtos rejeitados deverão ser pronta e imediatamente substituídos pela CONTRATADA, dentro das especificações, qualidade e quantidade exigidas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independente de qualquer circunstância de local de entrega ou recebimento.
4. A existência de preços registrados não obriga a administração a firmar as contratações e adquirir os produtos registrados.

CLÁUSULA QUARTA – DA VALIDADE DA ATA E REVISÃO DOS PREÇOS
1.1 - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovada a vantajosidade, conforme art. 84, da lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO
1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, através de depósito em conta bancária ou fatura com código de barras, mediante apresentação das Notas Fiscais/ Faturas acompanhadas das respectivas comprovações de fornecimento dos produtos, competente atestadas pelo Setor Responsável, e em conformidade ao discriminado nesta ata, no edital e seus anexos.
1.1. A aprovação da Nota Fiscal se dará mediante o **"CERTIFICO"** pelo responsável do órgão competente de cada **ENTIDADE PARTICIPANTE**, autorizado para o recebimento, devidamente assinado, datado e com aposição do respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferidas as quantidades e valores.
1.2. Na nota fiscal deverá constar, necessariamente, o número e a data de assinatura do contrato ou documento equivalente.
1.3. O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Cocal do Sul-SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil subsequente.
1.4. Havendo atraso no pagamento incidira sobre o valor devido pelo CONTRATANTE a atualização financeira até a data do efetivo pagamento, calculada pro-rata die pelo índice estabelecido pelo Governo Federal, exceto se as ocorrências forem de responsabilidade da CONTRATADA.
2. A CONTRATADA deverá exibir nas datas de liquidação, obrigatoriamente, o recolhimento relativo a Seguridade Social (CND do INSS) e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRS do FGTS), devidamente atualizados, sob pena do órgão competente do CONTRATANTE sustar o pagamento respectivo e/ou pagamentos subsequentes, sustação essa que só será liberada mediante apresentação dos mesmos. **A CONTRATADA com sede no Município de Cocal do Sul-SC também deverá apresentar Certidão Negativa de Débito Municipal e ainda, comprovante de recolhimento do ISS, sob pena de retenção.**
2.1. O não cumprimento do subitem acima não poderá ser considerado como atraso de pagamento, e em consequência, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro.
3. A CONTRATANTE não efetuará aceite de títulos negociados com terceiros, isentando-se quaisquer consequências surgidas e responsabilizando a CONTRATADA por perdas e danos em decorrência de tais transações.
4. A CONTRATANTE não pagará juros de mora por atraso de pagamento referente a serviços com ausência total ou parcial de documentação hábil ou pendente de cumprimento de quaisquer cláusulas constantes deste contrato.
5. Nenhum pagamento será efetuado à detentora da ata enquanto pendente de liquidação, quaisquer obrigações financeiras que lhe forem impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de reajustamento de preços ou correção monetária.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES
1. Do Município:
1.1. Atestar as notas fiscais a efetiva entrega do objeto desta ata;
1.2. Aplicar à DETENTORA DA ATA penalidade, quando for o caso;
1.3. Prestar à DETENTORA DA ATA toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária a perfeita execução do objeto deste instrumento;
1.4. Efetuar o pagamento à DETENTORA DA ATA no prazo avençado, após a entrega da nota fiscal no setor competente;
1.5. Notificar, por escrito, à DETENTORA DA ATA da aplicação de qualquer sanção.
2. Da Detentora da Ata:
2.1. Fornecer o objeto de acordo com as especificações contidas nesta ata, bem como no edital e seus anexos;
2.2. Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos.
2.3. Manter durante a vigência desta ata, as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
2.4. Fornecer o objeto registrado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta/lances;
2.5. Fornecer os produtos dentro dos padrões exigidos nesta ata, no edital de licitação e seus anexos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES
1. A licitante que deixar de entregar documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato ou documento equivalente, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato ou

documento equivalente e das demais cominações legais.
2. Em caso de inexecução do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas, a Contratada estará sujeita às seguintes penalidades:
I - advertência;
II - multas (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Federais, por meio de Documento de Arrecadação de Receitas Federais - DARF, a ser preenchido de acordo com instruções fornecidas pela Contratante):
a) de 1% (um por cento) por dia de atraso, calculado sobre o valor global do contrato, limitada a 10% do mesmo valor, entendendo-se como atraso a não entrega dos produtos no prazo total compreendido pelo prazo contratual de entrega estabelecido.
b) de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, não especificada na alínea "a" deste inciso, aplicada em dobro na reincidência.
c) de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato ou documento equivalente, pela recusa em corrigir qualquer defeito, caracterizando-se a recusa, caso a correção não se efetivar nos 02 (dois) dias úteis que se seguirem à data da comunicação formal do defeito;
d) de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato ou documento equivalente, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de contrato, no prazo e condições estabelecidas, bem como no caso de o produto não serem entregues a partir da data aprazada.
3. Será aplicada a multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da proposta apresentada em caso de não-regularização da documentação pertinente à habilitação fiscal e trabalhista (no caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte), no prazo previsto no parágrafo 1º do art. 43 da LC 123/2006.
4. No processo de aplicação de penalidades, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, ficando esclarecido que o prazo para apresentação de defesa prévia será de 5 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação.
5. No caso de suspensão do direito de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato ou documento equivalente e das demais cominações legais.
6. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
1. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito pela administração, quando:
1.1. A detentora não cumprir as obrigações constantes desta ata;
1.2. A detentora não retirar qualquer nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela administração, sem justificativa aceitável;
1.3. A detentora não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
1.4. Tiver presentes razões de interesse público, devidamente demonstrados e justificadas pela administração;
2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas, assegurado o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador do município.
3. A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo de administração da presente Ata de registro de Preços. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação em Jornal de Circulação Municipal, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da publicação.
4. Pela detentora, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou, a juízo da administração, quando comprovada a ocorrência das hipóteses previstas na Lei Federal 14.133/2021 e Alterações.
5. A solicitação da detentora para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à administração a aplicação das penalidades previstas neste instrumento, caso não aceitas as razões do pedido.

CLÁUSULA NONA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO
1. A aquisição dos produtos, objeto da presente Ata de registro de Preços, serão autorizados, em cada caso, pelo Órgão Gerenciador, sendo obrigatório informar ao setor de compras os quantitativos das aquisições.
1.1. A emissão das notas de empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial serão, igualmente, autorizados pela mesma autoridade, ou a quem esta delegar a competência para tanto.
1.2. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador, do registro de preços, será formalizada por intermédio de emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme a Lei nº. 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
1. Integram esta Ata de Registro de Preços, Edital de Pregão Eletrônico **42/PMCS/2026**, seus anexos e a proposta/lance da Detentora desta ata.
2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/2021 e pela **Lei Municipal n° 1.598**, de 07/04/2021 (microempresa) e **Lei Municipal n° 1.890**, de 16/04/2025., no que não colidir com as normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO
1. As partes elegem o Foro da Comarca de Urussanga/SC, com renuncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que for, para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas da presente ata.
2. E, por estarem ambas as partes de pleno acordo com as disposições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, aceitam cumprirem fielmente as normas legais e regulamentares, assinam a presente ata em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza os seus devidos e legais efeitos.

Paço Municipal Jarvis Gaidzinski,...de.....de 2026.

ADEMIR MAGAGNIN
Prefeito Municipal
ÓRGÃO GERENCIADOR

XXXXXXXXXXXXXXXX
xxxxxxxxxxxx
DETENTORA DA ATA

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

A aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas contínuas das Secretarias Municipais; Polícia Militar e Bombeiro Militar de Cocal de Sul, garantindo o abastecimento de Gêneros alimentícios, destinados a eventos institucionais, capacitações, atendimentos ao público e demais atividades administrativas.

O fornecimento regular desses produtos é indispensável para assegurar o adequado funcionamento dos órgãos públicos, proporcionando condições adequadas de trabalho aos servidores e atendimento à população, evitando a interrupção das atividades por falta de insumos.

Considerando tratar-se de itens de consumo contínuo, faz-se necessária a realização de processo licitatório para Registro de Preços, permitindo aquisições parceladas conforme a necessidade da Administração, evitando desperdícios, reduzindo custos de armazenamento e garantindo maior eficiência na gestão dos recursos públicos. Essa forma de contratação é amplamente adotada por administrações municipais para suprir demandas permanentes de gêneros alimentícios.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD TOTAL	PREÇO UNITÁRIO R$	PREÇO TOTAL R$
1	PIPOCA DOCE, TIPO MILHO CANJICADO COM AÇUCAR. PACOTE COM NO MÍNIMO 50G.	UN	1.000	2,65	2.650,00
2	PÉ DE MOLEQUE: DOCE TRADICIONAL DE FESTA JUNINA. CONTÉM AMENDOIM, AÇÚCAR, LEITE CONDENSADO. POTE COM 20 A 50 UNIDADES E COM NO MÍNIMO 650G.	POTE	50	23,60	1.180,00
3	PAÇOQUINHA: DOCE TRADICIONAL EM FESTA JUNINA, CONTÉM AMENDOIM, AÇÚCAR. POTE COM 50 UNIDADES E COM NO MÍNIMO 1,1KG.	POTE	50	43,96	2.198,00
4	COCADA BRANCA: DOCE TRADICIONAL DE FESTA JUNINA. CONTEM COCO, AÇUCAR E LEITE CONDENSADO. POTE COM 20 UNIDADES E COM NO MÍNIMO 1,2KG.	POTE	70	31,94	2.235,80
5	BOMBOM TIPO WAFER RECHEADO COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 1 KG, DEVENDO ATENDER ÁS NORMAS DA ANVISA, ADMITIDAS MARCAS EQUIVALENTES OU DE QUALIDADE SUPERIOR. (MARCAS DE REFERÊNCIA: SONHO DE VALSA ou OURO BRANCO).	KG	70	62,42	4.369,40
6	BALA DE GOMA TIPO AMERICANA: ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA TIPO TUBOS, COM 10 GOMAS. PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 32G CADA.	TUBO	800	4,13	3.304,00
7	BALAS SORTIDAS. PACOTE DE 600G.	PCT	500	15,52	7.760,00
8	PIRULITO SABOR TUTTI-FRUTTI COM 2,5 CM DE DIÂMETRO. COLORIDO E AROMATIZADO ARTIFICIALMENTE. PACOTE COM 500 G.	PCT	30	13,22	396,60
9	ABACAXI: PÉROLA, MÉDIO, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS, OU MADEIRA DESCARTÁVEIS.	UN	200	9,39	1.878,00
10	MAMÃO: TIPO FORMOSA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, PRAGAS E DOENÇAS, SENDO DE 1ª QUALIDADE E EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSERVAÇÃO. OS PRODUTOS QUE SE APRESENTAREM DANIFICADOS OU APODRECIDOS SERÃO DEVOLVIDOS.	KG	300	10,33	3.099,00
11	LARANJA: TIPO PONKAN, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	585	5,84	3.416,40
12	LARANJA: TIPO PÊRA OU VALÊNCIA, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	980	5,79	5.674,20
13	CENOURA: LEGUME DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO E CLASSIFICADO. TIPO ESPECIAL. APRESENTANDO CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE, NÃO LENHOSAS, BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTANDO EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	100	5,66	566,00
14	BATATA INGLESA: BATATA LAVADA TIPO 1 ESPECIAL (DE 45MM A 85MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL) CLASSE 2, APRESENTAR-SE COM CARACTERÍSTICAS DE 1ª CLASSIFICAÇÃO, COM PERFEITA FORMAÇÃO, CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO, COLORAÇÃO PRÓPRIA, IMUNE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS.	KG	270	5,78	1.560,60
15	BANANA BRANCA, SEM AGROTÓXICOS. COMUM, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E COM MATURAÇÃO SUFICIENTE. TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES OU FERRUGEM. MEDINDO NO MÍNIMO 15 CM CADA UNIDADE. ACONDICIONADA EM CAIXAS PLÁSTICAS COM 20KG	KG	2.700	6,50	17.550,00
16	ALHO IN NATURA: ALHO: COR ESBRANQUIÇADA ENVOLVIDA POR CASCA EM FORMA DE PALHA, ODOR CARACTERÍSTICO. NÃO PODENDO APRESENTAR DENTES OU CABEÇAS ESTRAGADOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS.	KG	40	38,21	1.528,40
17	CEBOLA DE CABEÇA: LISA, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU SINAIS DE APODRECIMENTO. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, SACOS PLÁSTICOS OU SACAS DE RÁFIA.	KG	40	5,75	230,00
18	MAÇÃ: FUJI, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, PARTES APODRECIDAS, VERRUGAS OU FERRUGEM. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE TAMANHO MÉDIO, PESO ENTRE 200 E 230G CADA. ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO PESANDO 18 KG (PESO LÍQUIDO).	KG	1.000	9,85	9.850,00
19	TOMATE: DE 1ª QUALIDADE. FRESCO, DE TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES OU FERRUGEM. NÃO DEVENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS.	KG	100	8,80	880,00
20	ALFACE: FRESCA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, ISENTA MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO INDIVIDUAL TRANSPARENTE.	UN	80	5,22	417,60
21	REPOLHO VERDE: LISO ESPECIAL, FRESCO, FIRME, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADOS EM CAIXAS OU SACOS PLÁSTICOS.	UN	110	5,85	643,50
22	AMENDOIM DESCASCADO COM PELE: MIÚDO, TIPO 2, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU APRESENTANDO MOFO. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500G	KG	70	21,27	1.488,90
23	OVO DE GALINHA: VERMELHO FRESCO, CASCA FIRME E HOMOGÊNEA; LISO, LIMPO, SEM RACHADURA, PESO MÍNIMO DE 50 (CINQUENTA) G A UNIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS. EMBALAGEM: - PRIMÁRIA: CARTELA DE PAPELÃO PRENSADO COM 30 UNIDADES. - SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO COM 30 (TRINTA) DÚZIAS. DEVE APRESENTAR RÓTULO ADEQUADO.	DZ	500	15,53	7.765,00
24	ACHOCOLATADO EM PÓ: OBTIDO PELA MISTURA DE: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR REFINADO, EXTRATO DE MALTE E/OU MALTODEXTRINA, PODENDO CONTER SAL, LEITE EM PÓ E/OU SORO DE LEITE, VITAMINAS E MINERAIS, ALÉM DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO, AS QUAIS DEVEM SER MENCIONADAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SOJA E DERIVADOS, EXCETO LECITINA DE SOJA, E DE	UN	200	10,04	2.008,00

	FARINHAS E/OU ESPESSANTES NA SUA FORMULAÇÃO. NÃO DEVERÁ CONTER CORANTES E CONSERVADORES. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER LATA DE FOLHA DE FLANDRES MEMBRANIZADAS E GASEIFICADAS, VEDADAS HERMETICAMENTE OU POTES EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADOS HERMETICAMENTE, COM CAPACIDADE PARA 400G. ALÉM DA VEDAÇÃO HERMÉTICA, A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ POSSUIR SOBRE-TAMPA DE ENCAIXE NA BORDA DA LATA/POTE, DE POLIETILENO LINEAR DE MÉDIA DENSIDADE, NATURAL, ATÓXICO, INODORO, PRÓPRIO PARA ENTRAR EM CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO. A SOBRE-TAMPA NÃO DEVERÁ APRESENTAR REBARBAS, SUJIDADES, MANCHAS OU FALHAS DE INJEÇÃO, E NÃO PODERÁ ESTAR DEFORMADA POR AÇÃO MECÂNICA DE FORMA QUE COMPROMETA A VEDAÇÃO ADEQUADA DA LATA/POTE. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, QUE RESISTA ÀS CONDIÇÕES ROTINEIRAS DE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM AS ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA, IDENTIFICADA COM O NOME DA EMPRESA, COM CAPACIDADE PARA 12 (DOZE) QUILOS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES FEDERAIS E ESTADUAIS SANITÁRIAS E DE CONTROLE. MARCAS REFERÊNCIA: NESCAU, TODY OU SEMELHANTE.				
25	AÇÚCAR REFINADO: DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS - EMBALAGENS ÍNTEGRAS PESANDO 1 KG. OS PACOTES DE AÇÚCAR DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM FARDOS COM 10 KG.	KG	1.600	4,50	7.200,00
26	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (SACARINA SÓDICA E CICLIMATO DE SÓDIO), EMBALAGEM COM 100 ML.	UN	80	8,47	677,60
27	AMIDO DE MILHO: PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES E ÍNTEGRAS DE 500G OU 1KG.	KG	35	11,73	410,55
28	ARROZ PARBOILIZADO: TIPO AGULHINHA, LONGO FINO, TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS DE 1 KG.	KG	150	5,82	873,00
29	BEBIDA A BASE DE SOJA. INGREDIENTES: ÁGUA, SOJA, COM OU SEM: AÇÚCAR, ESTABELIZANTES, AROMATIZANTES, EMUSIFICANTES, EDULCORANTES, CLORETO DE SÓDIO (SAL), VITAMINAS E MINERAIS. SEM GLÚTEN. PROIBIDO CONTER TRAÇOS DE LEITE. CARACTERÍSTICAS: AROMA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. AUSÊNCIA DE CONTAMINATES (AGENTES BIOLÓGICOS, FÍSICOS OU QUÍMICOS). CATEGORIA: ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS. EMBALAGEM: CARTONADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1L. ÍNTEGRA, LACRADA, SEM AMASSAMENTOS, ESTUFAMENTOS E PERFURAÇÕES. ROTULAGEM: DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO/LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE RECEBIMENTO.	L	200	10,54	2.108,00
30	BISCOITO SALGADO: TIPO CREAM-CRACKER. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, AMIDO, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. EMBALAGEM COM NO MINIMO 350G. (MARCA REFERENCIA: ISABELA)	UN	1.000	6,92	6.920,00
31	BISCOITO DOCE: TIPO LEITE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO*, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA*, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. EMBALAGEM COM NO MINIMO 350G. (MARCA REFERENCIA: ISABELA, MARILAN).	UN	2.000	6,65	13.300,00
32	BISCOITO DOCE: TIPO ROSQUINHA DE LEITE: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL*, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, EMBALAGEM NO MINIMO 300G. (MARCA REFERENCIA ISABELA).	UN	1.500	7,80	11.700,00
33	BISCOITO DOCE DE POLVILHO ZERO LACTOSE. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR CRISTAL, ÁGUA, GORDURA DE PALMA, POLVILHO, OVOS, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO) E ESTABILIZANTE GOMA XANTANA. ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS. PODE CONTER AMENDOIM. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE NO MINIMO 200G. (MARCA REFERENCIA FERNANDES)	UN	1.500	10,05	15.075,00
34	CAFÉ TRADICIONAL, TORRADO E MOÍDO. EMBALAGEM A VÁCUO INTACTA COM PESO LÍQUIDO DE 500G. DEVE APRESENTAR SELO DE PUREZA ABIC COM CLASSIFICAÇÃO PARA CAFÉS TRADICIONAIS. OU SEJA, CAFÉS DE QUALIDADE RECOMENDÁVEL, TORRADOS EM GRÃO OU TORRADOS MOÍDOS, SÃO AQUELES CONSTITUÍDOS DE CAFÉS ARÁBICA OU BLENDS COM ROBUSTA (MISTURA DE ARÁBICA E ROBUSTA) QUE ATENDAM AOS REQUISITOS DE QUALIDADE GLOBAL. MAIS ESPECIFICAMENTE, SÃO AQUELES CONSTITUÍDOS POR GRÃOS DE CAFÉ TIPO 8 COB (CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA) OU MELHORES, COM UM MÁXIMO DE 20 % EM PESO DE GRÃOS COM DEFEITOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS, ADMITINDO- SE A UTILIZAÇÃO DE GRÃOS PASSADOS E DE CAFÉS VERDES CLAROS COM QUALQUER BEBIDA. (MARCA REFERENCIA, MELITTA, PILÃO, TRÊS CORAÇÕES, CAFÉ BRASILEIRO)	KG	1.200	61,11	73.332,00
35	CANELA PAU: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRA E ATÓXICA DE POLIETILENO. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PACOTE COM 20G.	PCT	20	6,27	125,40
36	CEREAL DE MILHO DE CHOCOLATE, FORMATO ESFERICO: EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 OU 2KG E ARMAZENADOS EM CAIXAS SECUNDÁRIAS DE PAPELÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	2.500	20,08	50.200,00
37	CHÁ DE CAMOMILA: ACONDICIONADO EM ENVELOPES INDIVIDUAL, TIPO SACHE, DE PAPEL IMPERMEÁVEL, COM VEDAÇÕES MECÂNICAS (SELAGEM), CAIXA COM 10 SACHÊS, A EMBALAGEM DEVERÁ TRAZER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. PESO APROXIMADO POR SACHE 10G.	CX	2.000	4,92	9.840,00
38	CHÁ DE ERVA DOCE: ACONDICIONADO EM ENVELOPES INDIVIDUAL, TIPO SACHE, DE PAPEL IMPERMEÁVEL, COM VEDAÇÕES MECÂNICAS (SELAGEM), CAIXA COM 10 SACHÊS, A EMBALAGEM DEVERÁ TRAZER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. PESO APROXIMADO POR SACHE 10G.	CX	2.000	4,57	9.140,00
39	CHÁ FRUTAS VERMELHAS: ACONDICIONADO EM ENVELOPES INDIVIDUAL, TIPO SACHE, DE PAPEL IMPERMEÁVEL, COM VEDAÇÕES MECÂNICAS (SELAGEM), CAIXA COM 10 SACHÊS, A EMBALAGEM DEVERÁ TRAZER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. PESO APROXIMADO POR SACHE 10G.	CX	2.000	6,61	13.220,00
40	COLORAU: CORANTE ALIMENTÍCIO A BASE DE URUCUM. EMBALAGENS ÍNTEGRAS DE 500G OU 1KG	KG	15	13,37	200,55
41	CRAVO DA ÍNDIA: CONSTITUIDOS POR BOTÕES FLORAIS, SECOS E LIMPOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INTEGRA E ATÓXICA POLIETILENO. DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PACOTE COM 35G.	PCT	15	7,07	106,05
42	CHOCOLATE GRANULADO, ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS COM 1KG.	KG	25	23,84	596,00
43	CREME DE LEITE UHT. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ, ESPESSANTES, ESTABILIZANTES. SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: AROMA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. AUSÊNCIA DE CONTAMINATES (AGENTES BIOLÓGICOS, FÍSICOS OU QUÍMICOS). CATEGORIA: ALIMENTOS PROCESSADOS. EMBALAGEM: ÍNTEGRA, COM PESO LÍQUIDO DE 200 G. ROTULAGEM: DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO/LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. OBRIGATORIADADE DO SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL (DE ACORDO COM O ÂMBITO DE COMERCIALIZAÇÃO).	UN	170	3,89	661,30
44	NATA: CREME DE LEITE PASTEURIZADO A 45% DE GORDURA LÁTEA E ESTABILIZANTE CARRAGENA. NÃO CONTER GLÚTEN. POTE COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 300G. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	POTE	150	11,28	1.692,00

45	DOCE DE FRUTAS CREMOSO. INGREDIENTES: POLPA/SUCO DE FRUTA/HORTALIÇA. COM OU SEM: AÇÚCARES, AMIDO, ACIDULANTE, CONVERVANTE E AROMATIZANTES.SEM GLÚTEN. CARACTERISTICAS: DIVERSOS SABORES (BANANA, GOIABA, MORANGO, ABACAXI E UVA). PROPRIO PARA PASSAR NO PAO. AROMA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. AUSÊNCIA DE CONTAMINATES (AGENTES BIOLÓGICOS, FÍSICOS OU QUÍMICOS). CATEGORIA: ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS. EMBALAGEM: ÍNTEGRA, COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 400G. ROTULAGEM: DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO/LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	500	15,04	7.520,00
46	DOCE DE LEITE. INGREDIENTES: LEITE/SORO E/OU LEITE EM PÓ, AÇÚCARES, COM OU SEM: AMIDO, ESTABELIZANTE, REDUTOR DE ACIDEZ E CONSERVANTE. SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: AROMA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. AUSÊNCIA DE CONTAMINATES (AGENTES BIOLÓGICOS, FÍSICOS OU QUÍMICOS). CATEGORIA: ALIMENTOS PROCESSADOS. EMBALAGEM: ÍNTEGRA, COM PESO LÍQUIDO APROXIMADO DE 400G. ROTULAGEM: DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO/LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	500	8,77	4.385,00
47	EXTRATO DE TOMATE PESO LIQUIDO DE 340G: SIMPLES CONCENTRADO. DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E BOLORES. ACONDICIONADOS EM SACHÊS PLÁSTICOS RESISTENTES COM PESO LÍQUIDO DE 340G.	UN	600	5,13	3.078,00
48	FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1. DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO DEVERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS CONTENDO 1 KG. VALIDADE DE 3 MESES NA DATA DE ENTREGA.	KG	35	9,37	327,95
49	FARINHA DE MILHO: AMARELA. TIPO FARINHA FINA. DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO DEVERÃO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. EMBALAGENS ÍNTEGRAS DE 1 KG. VALIDADE DE 3 MESES NA DATA DE ENTREGA.	KG	35	5,38	188,30
50	FARINHA DE TRIGO BRANCA: ESPECIAL. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS DE PAPEL DE 1 KG, ACONDICIONADOS EM FARDOS PLÁSTICOS COM 10 KG. VALIDADE DE 3 MESES NA DATA DE ENTREGA.	KG	300	5,77	1.731,00
51	POLVILHO DOCE: PRODUTO DA SECAGEM SOLAR DO DECANTO DO SUCO. TAMBÉM CONHECIDO COMO GOMA. PACOTE DE 500G.	PCT	8	5,56	44,48
52	FEIJÃO, TIPO 1, PRETO, NOVO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ORIGINAL DE FÁBRICA COM 1 KG, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS, COM REGISTRO NO MA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM. VALIDADE DE 3 MESES NA DATA DE ENTREGA.	KG	80	7,84	627,20
53	FLOCOS AÇUCARADOS DE MILHO COM SABOR NATURAL: OBTIDOS A PARTIR DE MILHO SEM TEGUMENTOS, COZIDOS, SECOS, LAMINADOS E TOSTADOS, RECOBERTOS POR AÇÚCAR REFINADO, EXTRATO DE MALTE, SAL REFINADO, ÁGUA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS DE 1 OU 2 KG, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	40	26,71	1.068,40
54	GELATINA EM PÓ: SABORES MORANGO, PÊSSEGO, ABACAXI, UVA, CEREJA OU LIMÃO. PRODUTO CONSTITUÍDO DE GELATINA COMESTÍVEL EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, AROMATIZANTES ARTIFICIAL DE MORANGO, ABACAXI, UVA, CEREJA OU LIMÃO E CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS COM 1 KG. VALIDADE DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	KG	35	19,46	681,10
55	LEITE CONDENSADO. EMBALAGEM TETRA PAK DE 395G CADA. VALIDADE DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	UN	200	6,53	1.306,00
56	LEITE EM PÓ INTEGRAL. LEITE COM 14% DE GORDURA, MINERAIS [CÁLCIO (CARBONATO DE CÁLCIO), FERRO (PIROFOSFATO FÉRRICO) E ZINCO (SULFATO DE ZINCO)], VITAMINAS [VITAMINA C (ASCORBATO DE SÓDIO), VITAMINA E (ACETATO DE DL-ALFA-TOCOFERILA), VITAMINA A (ACETATO DE RETINILA) E VITAMINA D (COLECALCIFEROL)] E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM COM NO MINIMO 750G ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLASTICAS. (MARCA REFERENCIA, NESTLE NINHO).	UN	200	29,26	5.852,00
57	LEITE UHT INTEGRAL: LEITE LONGA VIDA, LEITE INTEGRAL, POR PROCESSAMENTO UHT (ULTRA HIGHT TEMPERATURA), COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (100 G): MÁXIMO DE 3 G DE LIPÍDIOS / 5 G DE CARBOIDRATOS / MÍNIMO DE 3 G DE PROTEÍNAS / VALOR CALÓRICO DE 60 KCAL. EMBALAGENS DE 1L E ACONDICIONADOS EM ENGRADADOS COM 12 L. VALIDADE DE 2 MESES NA DATA DE ENTREGA.	L	7.600	5,47	41.572,00
58	LEITE FLUIDO PASTEURIZADO: SEMI-DESNATADO: EMBALAGEM CONTENDO LITRO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E CAPACIDADE, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	L	800	6,21	4.968,00
59	MACARRÃO ALETRIA (CABELO DE ANJO). INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM OU SEM: OVOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CURCUMA. CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO COM FORMATO ALETRIA (CABELO DE ANJO). AROMA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. AUSÊNCIA DE CONTAMINATES (AGENTES BIOLÓGICOS, FÍSICOS OU QUÍMICOS). CATEGORIA: ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. EMBALAGEM: ÍNTEGRA, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G. ROTULAGEM: DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO/LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS.	UN	500	7,19	3.595,00
60	MACARRÃO PARAFUSO. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM OU SEM: OVOS, CORANTES NATURAIS URUCUM E CURCUMA. CARACTERÍSTICAS: MACARRÃO COM FORMATO PARASUFO. AROMA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO. AUSÊNCIA DE CONTAMINATES (AGENTES BIOLÓGICOS, FÍSICOS OU QUÍMICOS). CATEGORIA: ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. EMBALAGEM: ÍNTEGRA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G. ROTULAGEM: DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO/LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAL.	UN	80	5,27	421,60
61	MAIONESE TRADICIONAL. INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEO DE SOJA, VINAGRE, GEMA DE OVO, AMIDO MODIFICADO, CONDIMENTO PREPARADO DE MOSTARDA, AÇÚCAR, SAL, CONSERVADOR INS 202, ACIDULANTE INS 270, ESTABILIZANTES INS 412 E 415, ANTIOXIDANTES TBHQ, BHT, E BHA E SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, ACONDICIONADO EM POTES DE PLASTICO RESISTENTE COM PESO DE 500G, TAMPA ROSQUEAVEL.	UN	100	9,94	994,00
62	MARGARINA COM SAL: MARGARINA OU CREME VEGETAL: COM SAL E COM 20% A 40% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANCIFICAÇÃO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 500 G. VALIDADE DE 3 MESES NA DATA DE ENTREGA.	UN	400	6,87	2.748,00
63	MARGARINA SEM SAL: SEM SAL E COM 20% A 40% DE LIPÍDIOS. APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANCIFICAÇÃO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS - EMBALAGEM DE 500G. VALIDADE DE 3 MESES NA DATA DE ENTREGA.	UN	400	8,91	3.564,00
64	MILHO PARA PIPOCA. EMBALAGEM DE 500G.: MILHO PARA PIPOCA, IMPORTADO, TIPO 1, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 500 G. VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	100	6,13	613,00
65	MILHO VERDE EM CONSERVA: GRÃOS DE MILHO COZIDOS, EM CONSERVA DE ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE PESO LÍQUIDO TOTAL DE 300 G E PESO LÍQUIDO DRENADO DE 200 G.	UN	160	5,80	928,00
66	ÓLEO DE SOJA: REFINADO. QUE TENHA SOFRIDO PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO. EMBALAGEM PET DE 900 ML.VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UN	380	8,24	3.131,20
67	REFRESCO EM PÓ - PREPARADO SÓLIDO PARA REFRESCO, SABORES: UVA, ABACAXI, MORANGO, LIMÃO, LARANJA, PÊSSEGO. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 25 G.	UN	100	1,17	117,00
68	SAL: REFINADO, IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS DE 1 KG. VALIDADE MINIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	45	2,81	126,45
69	BICARBONATO DE SÓDIO: PACOTE COM 100G.	PCT	18	4,75	85,50
70	REFRIGERANTE SABOR COLA: COMPOSTO DE AROMATIZANTES NATURAIS, ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, CAFEÍNA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CORANTE CARAMELO IV, ACIDULANTE ÁCIDO FOSFÓRICO (INS 338), LIVRE DE SUJIDADES,	UN	500	10,88	5.440,00

	PARASITAS E LARVAS. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM RECIPIENTES DE PLÁSTICO RESISTENTE, CONTENDO 2 LITROS DO PRODUTO EM CADA UNIDADE, COM TAMPA DE ROSCA, LACRADA. (MARCAS REFERENCIA: COCA-COLA, PEPSI OU SEMELHANTES)				
71	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS. INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SEMENTE DE GUARANÁ, AROMA NATURAL DE GUARANÁ, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO E BENZOATO DE SÓDIO; CORANTE; CARAMELO TIPO IV. NÃO CONTÉM GLÚTEN. (MARCA REFERENCIA: GUARANA ANTARTICA, KUAT)	UN	500	9,46	4.730,00
72	REFRIGERANTE SABOR LIMÃO, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS. INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCO CONCENTRADO DE LIMÃO, AROMA NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO. (MARCA REFERENCIA: SPRITE, SODA ANTARTICA)	UN	500	8,74	4.370,00
73	REFRIGERANTE SABOR LARANJA: COMPOSTO DE ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCOS DE LARANJA, REGULADORES DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO E CITRATO DE SÓDIO, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, ESTABILIZANTES ACETATO ISOBUTIRATO DE SACAROSE E DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SÓDIO, CORANTE ARTIFICIAL AMARELO CREPÚSCULO FCF, SEM GLÚTEN, NÃO ALCOÓLICO. DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM RECIPIENTES DE PLÁSTICO RESISTENTE, CONTENDO 2 LITROS DO PRODUTO EM CADA UNIDADE, COM TAMPA DE ROSCA, LACRADA. (MARCA REFERENCIA: FANTA LARANJA: SUKITA)	UN	500	9,44	4.720,00
74	REFRIGERANTE SABOR UVA, ACONDICIONADO EM PET COM TAMPA DE ROSCA CONTENDO 2 LITROS. INGREDIENTES. ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, SUCOS DE UVA E LIMÃO, AROMA SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL, REGULADORES DE ACIDEZ ÁCIDO CÍTRICO E CITRATO DE SÓDIO, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTES ARTIFICIAIS AMARANTO, AZUL BRILHANTE FCF E TARTRAZINA. (MARCA REFERENCIA: FANTA UVA, SUKITA)	UN	500	8,55	4.275,00
75	SUCO DE FRUTA INDUSTRIALIZADO: INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO (74,3%) SUCO ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO E AROMA NATURAL. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. PAUSTERIZADO. ACONDIONADO EM EMBALAGEM TETRAPAK DE 1 LITRO, COM ROTULAGEM SEGUINDO DETERMINAÇÕES LEGAIS. SABORES ABACAXI, LARANJA, MARACUJÁ, PESSEGO E UVA. SERÁ DEFINIDO PELO DEPARTAMENTO DE COMPRAS. (MARCA REFERENCIA: ADES, SUVALAN).	L	2.500	17,65	44.125,00
76	NÉCTAR DE UVA COLONIAL, ADOÇADO. MÍNIMO 60% DE SUCO NATURAL. NÃO FERMENTADO, NÃO ALCOÓLICO, SEM CONSERVANTES. GARRAFAS DE VIDRO CONTENDO 1L. ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM DIVISÕES DE PAPELÃO, CONTENDO 12 UNIDADES CADA CAIXA.	L	200	9,79	1.958,00
77	TEMPERO COMPLETO: CONCENTRADO DE INGREDIENTES BÁSICOS: SAL ALHO, CEBOLA. SEM PIMENTA E GLUTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA, COM DIZERES DE ROTULAGEM, CONTENDO INFORMAÇÕES DOS INGREDIENTES, DA FABRICAÇÃO. REGISTRO NO MS PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005. EMBALAGEM MÍNIMA DE 300 G.	POTE	200	7,43	1.486,00
78	VINAGRE: DE ÁLCOOL COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0%. EMBALAGEM PET DE 900 ML. VALIDADE MINIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UN	110	3,38	371,80
79	BEBIDA LÁCTEA SABOR COCO, MORANGO, PÊSSEGO, MARACUJÁ OU SALADA DE FRUTAS. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 15 DIAS DA DATA DE ENTREGA. ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICAS DE 1 L, CAIXAS SECUNDÁRIAS DE PAPELÃO COM 12 UND. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. ENTREGA: SEMANAL EM TODAS AS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL E NO DEPÓSITO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.	L	800	6,56	5.248,00
80	CARNE BOVINA DE 1ª: RESFRIADA OU CONGELADA TIPO COXÃO MOLE EM BIFES. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E DE APONEVROSES. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE PLÁSTICAS DE 500G, 1 KG OU 2 KG (CONFORME PROGRAMAÇÃO DE ENTREGA), CONTENDO ETIQUETA COM PESO, DATA DE EMBALO E VALIDADE. MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	180	41,45	7.461,00
81	CARNE BOVINA CONGELADO DE 1ª: TIPO COXÃO MOLE EM CUBOS. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E DE APONEVROSES. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE PLÁSTICAS DE 1 KG, CONTENDO ETIQUETA COM PESO, DATA DE EMBALO E VALIDADE.VALIDADE MINIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	230	41,00	9.430,00
82	CARNE BOVINA CONGELADO DE 1° TIPO ACÉM MOÍDA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E DE APONEVROSES. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE, 1 KG, CONTENDO ETIQUETA COM PESO, DATA DE EMBALO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	230	31,16	7.166,80
83	CARNE BOVINA DE 1ª: RESFRIADA TIPO CONTRA-FILÉ (LOMBO) EM PEÇAS. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER O MÍNIMO POSSÍVEL DE GORDURA E DE APONEVROSES. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE PLÁSTICAS DE 1 A 5 KG.	KG	80	45,35	3.628,00
84	CARNE BOVINA DE 2ª: RESFRIADA OU CONGELADA TIPO ACÉM EM PEÇAS. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 15% DE GORDURA E 3% DE APONEVROSES. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE PLÁSTICAS DE 1 A 5 KG, CONTENDO ETIQUETA COM PESO, DATA DE EMBALO E VALIDADE.VALIDADE MINIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	20	37,09	741,80
85	LINGÜIÇA DE FRANGO, CONGELADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. SEM PRESENÇA DE PELE E EXCESSO DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG CADA.	KG	40	24,12	964,80
86	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 5%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE PLÁSTICAS DE 1 A 5 KG. NO RECEBIMENTO NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO.VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	40	14,67	586,80
87	PEITO DE FRANGO SEM OSSO: COMUM, CONGELADO COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM BANDEJAS DE ISOPOR COBERTAS POR SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE. DEVE APRESENTAR REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	160	20,24	3.238,40
88	IOGURTE SEM LACTOSE. RESFRIADO. IOGURTE SABOR MORANGO OU COCO 0% LACTOSE. IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO COM POLPA DE FRUTA PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. EMBALAGENS PLÁSTICAS DE NO MÍNIMO 170 G. VALIDADE MINIMA DE 2 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UN	80	8,40	672,00
89	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM POTES PLÁSTICOS DE 200G. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, MASSA COALHADA (LEITE PASTEURIZADO PADRONIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO E FERMENTO LÁCTEO), CONCENTRADO PROTÉICO DE SORO DE LEITE, ESTABILIZANTES (POLIFOSFATO DE SÓDIO, FOSFATO TRISSÓDICO E FOSFATO MONOSSÓDICO), CLORETO DE SÓDIO (SAL), CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	KG	30	7,99	239,70
90	MORTADELA DE CARNE SUINA S/GORDURA FATIADA: MORTADELA COMUM FATIADA, RESFRIADA, DE CARNE SUÍNA SEM CUBOS DE GORDURA. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE PLÁSTICAS À VÁCUO COM 500G OU 1 KG.	KG	30	23,57	707,10
91	MORTADELA DE FRANGO FATIADA. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS A VÁCUO PESANDO 500G OU 1 KG CADA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	100	24,44	2.444,00
92	PRESUNTO FATIADO SEM GORDURA- COR VERMELHA ESCURA. ASPECTO OLEOSO E BRILHANTE, MARMOREADO DEVIDO À INFILTRAÇÃO DE GORDURA INTRAMUSCULAR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS.	KG	140	33,40	4.676,00
93	QUEIJO: TIPO COLONIAL, RESFRIADO, EM PEÇAS. PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM	KG	100	44,19	4.419,00

	ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO. PEÇAS DE 500 G OU 1 KG, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS À VÁCUO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE.VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.				
94	QUEIJO: TIPO MUSSARELA, FATIADO, RESFRIADO. PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA, COM ASPECTO DE MASSA SEMI-DURA, COR BRANCO CREME HOMOGÊNEA, CHEIRO PRÓPRIO, SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO PRÓPRIO. AS FATIAS DE QUEIJO DEVEM SER SEPARADAS INDIVIDUALMENTE POR FOLHAS PLÁSTICAS E EMBALADAS A VÁCUO. EMBALAGENS COM 400 G A 1 KG. DEVE APRESENTAR REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE.VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA.	KG	300	66,01	19.803,00
95	SALSICHA: DE CARNE SUÍNA TIPO HOT-DOG COM NO MÁXIMO DE 2% DE AMIDO. RESFRIADA. COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO. DEVE APRESENTAR REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 A 3 KG.	KG	200	13,82	2.764,00
96	EMBALAGEM PLASTICA NA COR BRANCA 20X12CM: EMBALAGEM PLÁSTICA NA COR BRANCA, PARA CACHORRO QUENTE E OUTROS. OS SACOS PLÁSTICOS MANTÊM OS LANCHES AQUECIDOS E SÃO PRÁTICOS E HIGIÊNICOS. DIMENSÕES DE 20 X 12 CM. COMPOSIÇÃO: POLIETILENO E PIGMENTO ATÓXICO. PACOTE COM 100 UNIDADES	UN	20	6,83	136,60
97	FILTRO DE PAPEL TAMANHO 103: FILTRO DE PAPEL - COM MICRO FUROS E DUPLA COSTURA LATERAL, TAMANHO MÉDIO 103. CAIXAS COM MÍNIMO DE 30 FILTROS.	UN	220	4,54	998,80
98	CARNE SUINÁ, CORTE TIPO LOMBO: CARNE SUINÁ, CORTE TIPO LOMBO	KG	140	25,25	3.535,00
99	LINGUIÇA SUINA: LINGUIÇA SUÍNA, TIPO "SALAMITO" COM INSPEÇÃO EM ORGÃO COMPETENTE	KG	25	20,12	503,00
100	BACON COM FINA CAPA DE GORDURA: BACON COM FINA CAPA DE GORDURA	KG	50	36,59	1.829,50
101	FILEZINHO DE FRANGO TIPO SASSAMI, CONGELADA COM ADIÇÃO DE ÁGUAN DE NO MÁXIMO DE 6%. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DE PLÁSTICAS DE 1 KG.	KG	40	22,20	888,00
102	FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, CONGELADO: FILÉ DE PEIXE TIPO TILÁPIA, CONGELADO. ACONDICIONADOS EM BANDEJAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS ÍNTEGRAS, SEM CRISTAIS DE GELO, COM CHEIRO SUAVE E FRESCO, COM REGISTRO EM ORGÃO COMPETENTE E ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS CONFORME PEDIDO	KG	120	57,87	6.944,40
103	PERA. CARACTERÍSTICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. CATEGORIA: ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. TAMANHO: MÉDIO, UNIDADES PEQUENAS CLASSIFICADAS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITAS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS.	KG	30	10,82	324,60
104	LIMÃO: TIPO THAITY, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE, ACONDICIONADAS CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA.	KG	200	7,11	1.422,00
105	AIPIM: MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA E LIMPA, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. SEM BROTOS, SEM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DA MAIOR PARTE POSSÍVEL DE TERRA ADERENTE À CASCA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL. DE COLHEITA RECENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS.	KG	20	14,04	280,80
106	ABOBRINHA: DE 1ª QUALIDADE, TIPO ITALIANA; FRESCA (COLHEITA RECENTE), LIMPA, FIRME (NÃO MURCHO) E PESADA, COM POLPA ABUNDANTE, DE COR CLARA, COM CASCA VERDE E MACIA. EM BOM ESTADO (SEM MANCHAS, NÃO APODRECIDOS OU COM ALTERAÇÕES QUE OS TORNEM IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO); ISENTOS DE CONTUSÕES E LESÕES, DE UMIDADE EXTERIOR ANORMAL, DE CHEIRO E/OU SABOR ANORMAIS, DE INSETOS, BOLORES E/OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. ACONDICIONADOS EM CAIXAS OU SACOS PLÁSTICOS.	KG	30	7,09	212,70
107	PEPINO PARA SALADA	KG	25	6,27	156,75
108	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE. FRESCO, DE TAMANHO MÉDIO, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES OU FERRUGEM. NÃO DEVENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE.	KG	20	11,80	236,00
109	TEMPERO VERDE, TIPO SALSINHA E CEBOLINHA, ACONDICIONADOS EM MOLHOS AMARRADOS OU EM EMBALAGENS PLÁSTICAS INDIVIDUAIS. EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO APRESENTANDO PARTES MURCHAS OU AMARELADAS.	MOLHO	120	5,29	634,80
110	VAGEM: TAMANHO MÉDIO, TIPO MACARRÃO OU TIPO CORDA, DE 1ª QUALIDADE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENRAS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME, NÃO FIBROSAS. ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACAS DE RÁFIA.	KG	30	14,55	436,50
111	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM EMBALAGEM DE 500ML	UN	80	43,87	3.509,60
112	AZEITONA EM CONSERVA COM CAROÇO EMBALAGEM DE 200G	UN	15	14,44	216,60
113	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322), FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO (INS 503ii) E BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500ii), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223), AROMATIZANTE, MELHORADOR DE FARINHA PROTEASE (INS 1101i). ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 350G. (MARCA REFERENCIA: MARILAN)	UN	500	9,13	4.565,00
114	FEIJÃO VERMELHO NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS OU CORPOS ESTRANHOS, COM REGISTRO NO MA, INFORMAÇÕES DO FABRICANTE E DATA DE VENCIMENTO ESTAMPADA NA EMBALAGEM EMBALAGEM DE 1KG	KG	65	12,15	789,75
115	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS, DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. COM RENDIMENTO MINIMO, APÓS O COZIMENTO, DE DUAS VESES MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO EM EMBALAGEM DE 500G	UN	110	5,06	556,60
116	BISCOITO DOCE TIPO PÃO DE MEL: INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, MEL, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, SAL, CRAVO DA ÍNDIA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, CORANTES: URUCUM E CARAMELO IV, CONSERVANTE: PROPIONATO DE CÁLCIO, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO E EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN, ACONDICONADO EM PACOTES PLASTICOS DE 300G. (MARCA REFERENCIA: ZEZÉ).	UN	500	9,90	4.950,00
117	QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO EMBALAGEM DE 100G	UN	45	10,28	462,60
118	BISCOITO DOCE TIPO FURA BOLO: INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, OVOS, LEITE EM PÓ, SAL, CORANTE: CARAMELO IV, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E ACIDULANTE: ÁCIDO LÁCTICO, DEVERÁ APRESENTAR OS SABORES E SEUS RESPECTIVOS INGREDIENTES, BAUNILHA, CHOCOLATE, LIMÃO, CHAMPANHE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLASTICAS DE PESO APROXIMADO 180G. (MARCA REFERENCIA: ZEZÉ).	UN	500	8,85	4.425,00
119	BISCOITO SALGADO: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, EXTRATO DE MALTE, SORO DE LEITE, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO) E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA CONTENDO 3 PACOTES DE BOLACHAS, E PESO TOTAL DE 360G. (MARCA REFERENCIA: SOL	UN	500	7,35	3.675,00

	SALTPLUS).				
120	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE, CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO 100G. (MARCAS REFERÊNCIAS: ROYAL, DR OETKER, DONA BENTA E FLEISCHMANN).	UN	70	6,01	420,70
121	MEL: PRODUTO NATURAL ELABORADO POR ABELHAS A PARTIR DE NÉCTAR DE FLORES. ASPECTO: LÍQUIDO DENSO, VISCOSO, TRANSLÚCIDO OU PARCIALMENTE CRISTALIZADO. COR: LEVEMENTE AMARELADA A CASTANHO-ESCURA. CHEIRO: PRÓPRIO. SABOR: PRÓPRIO. O MEL NÃO PODERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL, NEM SER ADICIONADO DE CORRETIVOS DE ACIDEZ. PODERÁ SE APRESENTAR PARCIALMENTE CRISTALIZADO E NÃO APRESENTAR CARAMELIZAÇÃO, NEM ESPUMA SUPERFICIAL. É PERMITIDO O AQUECIMENTO DO MEL ATÉ O MÁXIMO DE 70º C, DESDE QUE SEJA MANTIDA A SUA ATIVIDADE ENZIMÁTICA. É PROIBIDA A ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVADORES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA, NATURAIS E SINTÉTICOS. DEVERÁ POSSUIR EMBALAGEM COM PESO LÍQUIDO DE 500G.	POTE	90	29,35	2.641,50
122	MELANCIA: COM BOM GRAU DE MATURAÇÃO, POSSA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO, TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, APRESENTANDO COLORAÇÃO PADRÃO, AROMA E TAMANHO E UNIFORMES. NÃO APRESENTANDO MANCHAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE QUALQUER RESÍDUOS.	KG	500	3,85	1.925,00
123	UVA NIÁGAR ROSA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, COM CACHOS BEM DESENVOLVIDOS, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: CACHOS MÉDIOS, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTE.	KG	500	33,37	16.685,00
					598.728,03

2. QUALIDADE DOS PRODUTOS:

2.1. Todos os produtos deverão estar de acordo com as legislações federais e estaduais sanitárias e de controle, bem como as normas técnicas oriundas dos órgãos competentes.

2.2. Todos os produtos deverão possuir registro nos órgãos oficiais e selo de inspeção quando a lei o exigir.

2.3. Em regra, as embalagens deverão conter identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, procedência, número de lote, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, salvo quando a lei dispensar e a natureza do produto não fizer jus.

3. REQUISITOS TÉCNICOS DOS PRODUTOS

Todos os gêneros alimentícios deverão atender integralmente às especificações constantes neste Termo de Referência, observando ainda:

I – ser novos, de primeira qualidade, próprios para consumo humano, livres de impurezas, deteriorações, contaminantes, odores estranhos, corpos estranhos, insetos, fungos, parasitas ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade;

II – atender integralmente às normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais legislações sanitárias vigentes;

III – possuir registro junto ao órgão competente quando exigido pela legislação;

IV – apresentar embalagem original de fábrica, íntegra, inviolada, limpa e adequada ao transporte e armazenamento do produto;

V – conter, quando aplicável:

- identificação do fabricante;
- CNPJ;
- lote;
- data de fabricação;
- prazo de validade;
- peso líquido;
- composição;
- informações nutricionais;
- instruções de conservação.

VI – os produtos industrializados deverão possuir validade remanescente mínima correspondente a 70% (setenta por cento) do prazo total de validade estabelecido pelo fabricante na data da entrega, salvo quando tecnicamente justificado em razão da natureza do produto;

VII – os produtos perecíveis deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação, respeitando-se a cadeia de frio sempre que aplicável;

VIII – todos os produtos deverão apresentar padrão de qualidade compatível com as especificações constantes deste Termo de Referência, admitindo-se produtos equivalentes ou superiores às características exigidas.

4. TRANSPORTE

A contratada deverá realizar o transporte dos alimentos observando:

- veículos higienizados;
- proteção contra intempéries;
- acondicionamento adequado;
- manutenção da temperatura quando exigida;
- separação de produtos alimentícios de quaisquer materiais contaminantes.

Toda responsabilidade pela qualidade dos produtos até o efetivo recebimento será da contratada.

5. ENTREGA

As entregas ocorrerão de forma parcelada, conforme necessidade da Administração.

O prazo máximo para entrega será de **48 (quarenta e oito) horas** contados do recebimento da Solicitação de Fornecimento, salvo justificativa aceita pela Administração.

Produtos perecíveis poderão possuir prazo específico definido na solicitação de fornecimento.

6. RECEBIMENTO

O recebimento ocorrerá em duas etapas.

Recebimento provisório

Será realizado no ato da entrega, mediante conferência quantitativa.

Recebimento definitivo

Ocorrerá após conferência qualitativa pelo fiscal do contrato, verificando:

- especificações;
- qualidade;
- validade;
- integridade das embalagens;
- peso;
- marca ofertada;
- conformidade com a proposta.

A Administração poderá rejeitar total ou parcialmente qualquer produto em desacordo com este Termo de Referência.

7. SUBSTITUIÇÃO

A contratada deverá substituir, sem qualquer ônus para a Administração, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas**, qualquer produto:

- vencido;
- deteriorado;
- avariado;
- entregue em desacordo com o edital;
- fora das especificações.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações previstas na Lei nº 14.133/2021, compete à contratada:

- garantir a qualidade dos produtos durante transporte e entrega;
- responsabilizar-se por perdas ou danos;
- substituir imediatamente produtos rejeitados;
- manter regularidade sanitária durante toda a vigência da Ata;
- cumprir integralmente a legislação sanitária.

9. FISCALIZAÇÃO

A execução será acompanhada por servidor designado pela Administração, competindo-lhe:

- acompanhar as entregas;
- conferir quantidades;
- verificar validade;
- verificar qualidade;
- registrar ocorrências;
- solicitar substituições;
- atestar notas fiscais.

10. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

Somente serão aceitos produtos que:

- atendam integralmente às especificações do edital;
- possuam validade adequada;
- apresentem embalagens íntegras;
- estejam em perfeito estado de conservação;
- sejam compatíveis com a marca ofertada na proposta, quando exigida pelo edital.

11. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DAS MARCAS

A Administração poderá rejeitar produtos de marca diversa daquela apresentada na proposta vencedora, salvo autorização formal decorrente de diligência e desde que demonstrada equivalência técnica.

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

"M O D E L O"

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
CNPJ
ENDEREÇO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

Para fins de participação no Edital de Pregão Eletrônico nº 42/PMCS/2026, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não foi declarada inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal, nos termos da Lei Federal Nº 14.133/2021.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____,___ de _____ de 2026.

Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa licitante.

ANEXO IV- DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

"M O D E L O"

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
CNPJ
ENDEREÇO

DECLARAÇÃO DECUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988.

Para fins de participação, no Edital de Pregão Eletrônico Nº 42/PMCS/2026, em cumprimento com o que determina o Art. 68, inciso VI, da Lei 14.133/2021, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos; não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____,___ de _____ de 2026.

Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa proponente.

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

DECLARAÇÃO

(*Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação*)

Prezados Senhores,

Empresa:_____, inscrito no CGC/CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no item 5.1 do Capítulo V do Edital de Pregão Eletrônico Nº 42/PMCS/2026, que Atende Plenamente aos Requisitos de Habilitação, conforme exigido na Lei Federal nº 14.133/2021.

Datado aos _____ dias de _____ de 2026.

_____

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO VI - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos e submetemos a apreciação de Vossas Senhorias nossa proposta de preços, acatando todas as estipulações consignadas no edital de licitação **Pregão Eletrônico n° 42/PMCS/2026** e seus anexos, conforme abaixo:

DADOS DA EMPRESA Razão Social: CNPJ: Endereço: CIDADE: Bairro: Estado: CEP: Fone: Fax: E-Mail: Contato:
DADOS BANCÁRIOS Banco: Conta corrente: Cidade: Titular da Conta Corrente: CNPJ:
RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO/INSTRUMENTO EQUIVALENTE Nome: Estado Civil: Nacionalidade: CPF: RG: Cargo: Telefone:

Nº item	Especificação do material/serviço	Fabricante/ Marca/ Modelo	Quant.	UNID	P. unitário R$	Preço total R$
01	(Descrição do material/serviço ofertado)					
02	...					
...	...					

Valor Global Total :.....R$ XXXXXX (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

Complementação:

1) Nos preços propostos já estão incluídas todas as despesas com frete/transporte, seguro, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, deslocamentos de pessoal, materiais e equipamentos necessários para fornecimento / entrega e instalação do equipamento, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto contratado.

VALIDADE DA PROPOSTA: _____**(no mínimo, 60 (sessenta) dias**, contados da data-limite para a entrega das propostas).

LOCAL e DATA:

NOME – CPF E ASSINATURA DO
REPRESENTANTE DA EMPRESA

ANEXO VII – MATRIZ DE RISCO

1. OBJETIVO

A presente Matriz de Riscos tem por finalidade identificar os principais eventos supervenientes que possam impactar a execução da Ata de Registro de Preços, estabelecendo a responsabilidade pela mitigação e gerenciamento dos riscos envolvidos.

2. MATRIZ DE RISCOS

Risco	Probabilidade	Impacto	Mitigação	Responsável
Atraso na entrega	Média	Médio	Aplicação das penalidades previstas no edital e acompanhamento das Ordens de Fornecimento	Contratada
Entrega de cimento úmido ou avariado	Baixa	Alto	Recebimento somente após inspeção e substituição imediata do material rejeitado	Contratada
Oscilação excessiva do preço do cimento	Média	Médio	Aplicação das regras de reequilíbrio econômico-financeiro previstas na Lei nº 14.133/2021	Administração e Contratada
Fornecedor desistir da Ata	Baixa	Alto	Convocação do próximo classificado e aplicação das sanções cabíveis	Administração
Quantitativo estimado superior ao consumo	Média	Baixo	Aquisição apenas conforme necessidade, característica própria do Sistema de Registro de Preços	Administração
Quantitativo estimado inferior ao consumo	Baixa	Médio	Planejamento periódico e eventual novo procedimento licitatório ou aditivo, quando cabível	Administração
Produto fora das especificações técnicas	Baixa	Alto	Conferência no recebimento e rejeição imediata do material	Fiscal do Contrato
Erro na pesquisa de preços	Baixa	Médio	Pesquisa realizada conforme critérios da Lei nº 14.133/2021 e regulamentação municipal	Setor de Compras
Desabastecimento temporário do mercado	Baixa	Médio	Programação antecipada das aquisições e monitoramento da Ata de Registro de Preços	Administração
Inexecução parcial do contrato	Baixa	Alto	Fiscalização contínua, notificações e aplicação das penalidades legais	Fiscal do Contrato

3. CONCLUSÃO DA MATRIZ DE RISCOS

A contratação apresenta baixo grau de complexidade, sendo classificada como de baixo risco, uma vez que o objeto consiste no fornecimento de bem comum, padronizado e amplamente disponível no mercado. Os riscos identificados são conhecidos, possuem baixa probabilidade de ocorrência e podem ser adequadamente mitigados pelas cláusulas do edital, pela fiscalização contratual e pelos mecanismos previstos na Lei nº 14.133/2021.