



**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 - SADS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.11.21.01**

Torna-se público que o(a) SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, por meio do(a) Pregoeiro, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade pregão, na forma eletrônica, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Data da sessão pública: 12 de Março de 2025

Horário da sessão pública: 08:00

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote

Modo de disputa: Aberto

Link: <https://licitamaisbrasil.com.br>

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA/CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. O critério de julgamento adotado será o Menor Preço por Lote, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços e no Termo de Referência.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com seus dados cadastrais regular junto ao provedor do sistema.

3.2. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do



provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na plataforma e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.7. Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

3.7.3. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

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

3.7.5. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

3.7.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.9. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.7.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A vedação de que trata o item 3.7.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.



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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.11.1 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

4.4.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze), na condição de menor aprendiz, nos termos do inciso XXXII do art. 7º da Constituição Federal;

4.4.3. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 1991.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021.

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

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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



4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresenta o de propostas, após a fase de envio de lances.

4.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licita o acompanhar as opera es no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administra o ou de sua desconexão.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. valor ou desconto, conforme critério definido neste edital;

5.1.2. Marca, quando cabível;

5.1.3. Fabricante, quando cabível;

5.1.4. Descri o do objeto, contendo as informa es similares   especifica o do Termo de Referência;

5.2. Após o preenchimento da Proposta de Preços na plataforma, o licitante deverá anexar a versão física/digitalizada do documento contendo os preços propostos, devidamente assinada pelo representante legal, em formato PDF ou outro formato compatível, na respectiva área destinada ao upload de documentos.

5.3. Todas as especifica es do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

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

5.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, **serão de exclusiva responsabilidade do licitante**, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer altera o, sob alega o de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cota o adequada será a que corresponde   média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

5.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legisla o vigente.

5.8. A apresenta o das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposi es nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas   perfeita execu o contratual, promovendo, quando requerido, sua substitui o.

5.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresenta o.

5.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contrata es públicas, quando participarem de licita es públicas;

5.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administra o por parte dos contratados pode ensejar a responsabiliza o pelo Tribunal de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a ado o das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do inciso IX do art. 71 da



Constituição Federal, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5.12. A ausência de envio da Proposta de Preços anexa, em conformidade com as disposições deste Edital, poderá acarretar a desclassificação do licitante.

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

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

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

6.6. O lance deverá ser ofertado por Menor Preço do Lote

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

6.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 1.000,00 (Hum mil reais)**.

6.10. O licitante poderá, **uma única vez**, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10.1. Não excluindo o item em tempo hábil, o licitante poderá enviar alerta ao pregoeiro para que o mesmo adote as providências cabíveis.

6.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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



6.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

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

6.12.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

6.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

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

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

6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

6.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, **no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema**, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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



6.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

6.20.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

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

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

6.20.2.2. empresas brasileiras;

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

6.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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

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

6.21.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.21.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.21.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

6.23. Na fase de julgamento das propostas a autoridade competente poderá exigir a apresentação de AMOSTRAS dos itens cotados, conforme previsão disposta no item 9 do Termo de Referência.



7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 deste Edital, **especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:**

- a. Sistema de Cadastramento de Fornecedores;
- b. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria - Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>; e
- c. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União, <https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep?ordenarPor=nome&direcao=asc>.

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da pessoa física ou, em caso de pessoa jurídica, da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429, de 2 de junho de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.6 e 4.6 deste Edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

- 7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e



- 7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.9. Se houver indícios de inexecutabilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 7.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral de fornecedores.
- 8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura ata de registro de preços e contratos, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.
- 8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas



infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.9. A habilitação será verificada por meio do Registro Cadastral de Fornecedores, nos documentos por ele abrangidos.

8.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

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

8.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

8.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Registro Cadastral de Fornecedores serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

8.12. A verificação no Registro Cadastral de Fornecedores ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21):

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

8.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

8.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.11.1.



8.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada na plataforma eletrônica.

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, **será divulgado no PNCP** e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



10.3. A habilita o dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contrata o dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condi es estabelecidos no edital; ou

10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto n  11.462/23.

10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contrata o nos termos em igual prazo e nas condi es propostas pelo primeiro classificado, a Administra o, observados o valor estimado e a sua eventual atualiza o na forma prevista no edital, poderá:

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negocia o, na ordem de classifica o, com vistas   obten o de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condi es ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classifica o, quando frustrada a negocia o de melhor condi o.

11. CONTRATA O

11.1. Depois de assinada a Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado, a qualquer tempo durante a vigência da Ata, para assinatura do contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento do documento oficial de convoca o, sob pena de decair o direito   contrata o, sem prejuízo das san es previstas neste Edital.

11.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convoca o, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autoriza o), sob pena de decair do direito   contrata o, sem prejuízo das san es previstas neste Edital.

11.2.1. Alternativamente   convoca o para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administra o poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibiliza o do acesso ao sistema de processo eletrônico.

11.2.1.1. O contrato poderá ser assinado por meio de assinatura digital e disponibilizada na plataforma eletrônica de gesta o da ata de registro de preços.

11.2.2. O prazo previsto para assinatura do contrato ou aceita o da nota de empenho ou instrumento equivalente poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicita o justificada do adjudicatário e aceita pela Administra o.

11.3. O prazo de vigência da contrata o de 12 meses prorrogável conforme previsão nos anexos a este Edital.

11.4. Previamente   contrata o a Administra o realizar  consulta ao Cadastro de Fornecedores para identificar possível suspensão temporária de participa o em licita o, no âmbito do órgão ou entidade, proibi o de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

11.5. Na hipótese de irregularidade do registro no Cadastro de Fornecedores, o contratado deverá regularizar a sua situa o perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplica o das penalidades previstas no edital e anexos.



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

11.7. Na hipótese de o vencedor da contratação direta se recusar a assinar o contrato, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse fornecedor, poderá convocar outro fornecedor, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços

12. DOS RECURSOS

12.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

12.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, durante o prazo concedido na sessão pública, **não inferior a 10 minutos**, sob pena de preclusão.

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

12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

12.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

12.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://licitamaisbrasil.com.br>.

Continuidade Que Transforma | Compromisso Que Avança

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:



- 13.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 13.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 13.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 13.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital;
- 13.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 13.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 13.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- 13.1.5. fraudar a licitação
- 13.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 13.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 13.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 13.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 13.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.
- 13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 13.2.1. advertência;
- 13.2.2. multa;
- 13.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 13.3.2. as peculiaridades do caso concreto.
- 13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- 13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.
- 13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 13.4.1. Para as infrações previstas dos itens 13.1.1 a 13.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 13.4.2. Para as infrações previstas dos itens 13.1.4 a 13.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 13.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.



13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas dos itens 13.1.1 a 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas dos itens 13.1.4 a 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas dos itens 13.1.1 a 13.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação do art. 164 da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

14.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

14.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: <https://licitamaisbrasil.com.br>.

14.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

14.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. 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.

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

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

15.5. 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.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. 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.

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico <https://licitamaisbrasil.com.br>.

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

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

ANEXO III - Minuta da Ata de Registro de Preços

Ibiapina/CE, 21 de Fevereiro de 2025.

Continuidade Que Transforma | Compromisso Que Avança


MYRIAM MATIAS DA SILVA
ORDENADORA DE DESPESAS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E
DESENVOLVIMENTO SOCIAL
ÓRGÃO GERENCIADOR

**ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025 - SADS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2024.11.21.01**

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE IBIAPINA/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

**ÓRGÃO GERENCIADOR: SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA E
DESENVOLVIMENTO SOCIAL**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ALHO , de primeira, sem a rústia.	kg	160
2	ACHOCOLATADO vitaminado em pó, livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo, embalagem resistente, pacote de 400 g, adequado à natureza do produto, pacote acondicionado em fardos ou caixas de até 10kg, prazo de validade mínimo de 24 meses. informações nutricionais por 100 g: valor calórico 360 kcal, carboidratos 84 g, proteínas 4g, gorduras totais 2g.	und	1330
3	AÇÚCAR cristalizado , sacarose de cana-de-açúcar, na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	kg	4760
4	ADOÇANTE DIETÉTICO - Adoçante Líquido Sucralose 200ml. Água, sorbitol, edulcorantes: Sucralose e acesulfame de potássio, conservadores: Benzoato de sódio e ácido benzoico, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez citrato de sódio.	und	0
5	AMIDO DE MILHO : o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 37(decreto 12,486 de 20/10/78) e resolução N. 38 FNDE. Pó fino, branco, inodoro e insípido; contendo cerca de 27% de amilose e 73% de amilopectina. Deverá apresentar teor máximo de cinzas de 0,2% teor máximo de umidade de 14% PP, acidez máxima de 2,5% V/P e 84% P/P de amido. não deverá apresentar impurezas visíveis ou sujidades. embalagem primária de pacotes de polietileno, pesando 01 kg, indelével, atóxicos, resistentes, hermeticamente selados, com informações nutricionais e ingredientes, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e ou componentes. embalagem secundária: caixa de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes, pesando no máximo 10 kg. validade mínima de 12 meses após data de fabricação.	und	540
6	ARROZ agulhinha branco . Embalagem contendo 1 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	kg	2480
7	AVEIA EM FLOCOS GROSSO (EMBALAGEM DE 500 GRAMAS) - Aveia em flocos grossos, limpos, produzidos sob condições higiênicas tecnicamente recomendadas, livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo. Produto envolto em papel impermeável e acondicionado em caixa de papelão ou recipiente de folha de flandres integros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de 500 gramas de peso	und	0



	líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições da legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
8	AVEIA , em flocos finos, (EMBALAGEM DE 500 GRAMAS) composição nutricional mínima (em 100g): 15g de proteína / 7,5 g de lipídios / 55g de carboidratos / valor calórico 347,5 kcal.	und	0
9	BALA DE GOMA sortida 32 gr	cx	900
10	BALA MASTIGÁVEL , sabor caramelo, pct 700 g	pct	800
11	BALA MASTIGÁVEL , sabores sortidas, pct 700 g	pct	900
12	BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA , fermentada com polpa de fruta (sabores variados) - especificação: embalagem em plástico resistente de 1000 ml, com bom prazo de validade, devendo ter entregas regulares devido os prazos de validade. Deverá conter as informações nutricionais com no mínimo 6 gramas de proteína, 292 mg cálcio, e aproximadamente 198 kcal para cada 200 ml do produto. Contendo soro de leite, leite, açúcar, preparado de fruta.	lt	3200
13	BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE - especificação: contém soro de leite, gordura vegetal sem conservadores, fonte de vitamina A e C, valor energético 186kcal, porção de 200 ml com um canudo preso à embalagem.	und	4200
14	BISCOITO DE COCO ROSQUINHA - especificação: biscoito doce, tamanho médio, de boa qualidade, em forma de rosquinha, composta por farinha de trigo, coco ralado, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e sal, embalagem em saco plástico resistente de 500 g, livre de impurezas que o torne impróprio para o consumo. prazo de validade mínimo de 06 meses, pct com 500 g.	pct	1980
15	BISCOITO DE LEITE ROSQUINHA - especificação: biscoito doce tamanho médio, de boa qualidade, em forma de rosquinha, composta por farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e sal, embalagem em saco plástico resistente de 500 g, livre de impurezas que o torne impróprio para o consumo, prazo de validade mínimo de 06 meses	pct	1800
16	BISCOITO RECHEADINHO lanchinho recheado de chocolate. Ingredientes: contém aromatizante sintético, peso líquido 56 g	und	4650
17	BISCOITO RECHEADINHO lanchinho recheado de goiaba. Ingredientes: contém aromatizante sintético ao natural, peso líquido 56 g	und	4200
18	BISCOITO RECHEADO - ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitaminas B9) açúcares, gordura vegetal, amido, soro de leite, sal refinado, fermento químico, conservantes, estabilizantes e aromas naturais. Embalagens com 56 g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da anvisa, validade mínima de 90 dias da data da entrega do produto.	und	4100
19	BISCOITO RECHEADO , sabor chocolate, pct com 120 g	pct	1950
20	BISCOITO SALGADO com 156 g, contendo 06 unidades de 26 g na embalagem, sabor original. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal e fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio. contém glúten.	pct	4600
21	BISCOITO SALGADO com 156 g, contendo 06 unidades de 26 g na embalagem, sabor pizza. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal e fermentos químicos, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio. contém glúten.	pct	3850



22	BISCOITO SALGADO tipo cream cracker cocktai tradicional. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro, gordura vegetal, açúcares, soro de leite, sal refinado, aromatizante, antioxidante. Pacote com 120 g.	pct	1950
23	BISCOITO TIPO MARIA , embalagem dupla contendo no mínimo 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA.	pct	2020
24	BISCOITO WAFER , recheado sabor morango, fonte de ferro, contém aromatizantes, peso líquido 40 g.	und	4600
25	BISCOITO, POPULAR DOCE. Embalagem em saco plástico resistente com no mínimo de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	pct	0
26	BISCOITO, POPULAR SALGADO. Embalagem em saco plástico resistente com no mínimo de 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	pct	0
27	BISCOITO, tipo cream cracker. Embalagem dupla contendo no mínimo 400 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA.	pct	2690
28	BOLINHO TIPO DOCE DE MEL , pacote com 6 unid.	pct	2100
29	BOLO FOFO pronto, sabores variados. Ingredientes: massa temperada, ovos, leite em pó, propinato de sódio, contém glúten, 800 g	und	1900
30	BOMBONS DE CHOCOLATE - composto por uma casquinha de waffer coberta de chocolate e recheado com creme de castanha de caju pesando 21,5 g unitária. Pacote com 1 kg.	pct	1160
31	CAFE, torrado e moído. Embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade.	pct	3600
32	CALDO DE CARNE - Contendo basicamente carne de carne desidratada, sal, glutamato, monossódio, condimentos e outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. O tablete deverá ser de 114g. Embalado em caixa de papelão, com 24 unidades. Rotulagem nutricional, com prazo de validade no mínimo de 12 meses, número do registro e especificações técnicas.	cx	310
33	CALDO DE GALINHA - Contendo basicamente carne de galinha desidratada, sal, glutamato, monossódio, condimentos e outros ingredientes desde que mencionados na embalagem. O tablete deverá ser de 114g. Embalado em caixa de papelão, com 24 unidades. Rotulagem nutricional, com prazo de validade no mínimo de 12 meses, número do registro e especificações técnicas.	cx	260
34	CARAMELO DE LEITE TIPO EMBARÉ , PACOTE COM 700 GR	pct	900
35	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (chã de dentro, patinho). Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	kg	970



36	CARNE BOVINA DE 2ª QUALIDADE (MÚSCULO) - Carne bovina congelada, músculo, limpa, sem pele ou gordura aparente, sem adição de conservantes ou outros aditivos nem substâncias que possam comprometer a qualidade higiênica do produto ou suas qualidades organolépticas. Embalado em plástico resistente, acondicionado em caixa de até 20 kg. O transporte deverá ser feito em caminhão frigorífico. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data de entrega e deverá ter validade de no mínimo 11 meses.	kg	0
37	CARNE DE CHARQUE BOVINA - dianteira, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no máximo 15%). Registro do SIF. Produto deve seguir a legislação vigente (instrução normativa nº 22 de 24/11/05 - mapa). Rotulagem obrigatória (rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04 e in nº 22 de 24/11/05, lei nº 10.674 de 16/05/03). embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500 gramas do produto.	pct	600
38	CARNE DE SOJA , em embalagem atóxica resistente, à vácuo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99.	Pctes	0
39	CARNE SECA - carne seca (carne bovina, salgada, curada, seca) e embalada a vácuo em sacos transparentes	kg	550
40	CARNE, bovina, moída - carne bovina moída magra de 1ª congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos. as embalagens devem ser identificadas com o nome do produto, peso do produto e data de validade.	kg	850
41	CEBOLA - seca, branca, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	KG	360
42	CEREAL INTEGRAL com vitaminas e ferro 400g	Pctes	0
43	CHICLETE , CAIXA COM 100	cx	900
44	CHOCOLATE AO LEITE em forma de bastão tipo batom, cx com com 30 unidades de 16g	cx	1050
45	COCO RALADO , pacote com 100 g.	pct	650
46	COLORIFICO , alimentício, a base de urucum. Embalagem: pacote com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	pct	300
47	COMPLEMENTO ALIMENTAR para adulto com 25 vitaminas e minerais, rico em cálcio e proteína, sabor baunilha. Apresentação Lata de 400 g.	Lata	0
48	CREME DE AVELA COM CHOCOLATE (tipo nucita) c/24x48g	cx	1450
49	CREME DE LEITE , 100% de origem animal, embalado em caixas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em caixa, pesando 200 gramas. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 17%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	und	1200
50	DOCE DE GOIABA EM TABLETES - especificação: doce em tablete sabor goiaba e plastificada, pote c/ 50 unidades	pote	360



51	DOCE DE LEITE EM TABLETES - especificação: doce em tablete sabor leite e plastificada, pote c/ 50 unidade	pote	400
52	ERVILHA VERDE em conserva simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em lata 200 gramas drenados, sendo considerado como peso líquido o produto drenado. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Lata	0
53	EXTRATO DE TOMATE , produto resultante da concentração da concentração da polpa do tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem original de fábrica em lata de 4,1 kg sendo que esta não deve estar amassada, abaulada ou com ferrugem e apresentar a identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	lata	300
54	FARINHA DE MANDIOCA , farinha branca, seca, fina, processada da raiz da mandioca com umidade inferior a 13%. livre de impurezas e micro-organismos que a torne imprópria para consumo, com características organolépticas próprias, embalagem em saco plástico resistente, pacote de 01kg o produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data de entrega e deverá ter validade de no mínimo 06 meses.	pct	270
55	FARINHA DE MILHO , flocada, flocos grandes, amarela sem sal. Embalagem em plástico atóxico de 1 Kg transparente, incolor e selado. Isenta de mofo, bolores, fungos e larvas, livre de sujidades e odores estranhos e substâncias nocivas.	pct	2900
56	FARINHA DE TRIGO com fermento, pacote com 1kg, com identificação do produto e prazo de validade.	kg	1020
57	FARINHA DE TRIGO sem fermento , especial, pacote com 1kg, com identificação do produto e prazo de validade.	kg	850
58	FARINHA LÁCTEA 400G - a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e leite integral, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. embalagem primária: lata contendo 400g do produto. embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva contendo 24x400g	LATA	900
59	FÉCULA DE MANDIOCA , Embalagem de 1kg. Isenta de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou morto. Embalado em saco plástico de polietileno atóxico transparente. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	und	0
60	FEIJÃO DE CORDA - Tipo 1, umidade entre 12 e 14%. Produto deve ser isento de matéria terrosa, isento de parasitas e fungos coloração características de espécie e livre de fragmentos embalagem primária de kg. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	KG	0
61	FEIJÃO PRETO , tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades,	kg	0



	mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.		
62	FEIJÃO , cariquinha, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	kg	750
63	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ : o produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 80 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução N. 38 FNDE. Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. não deverá apresentar sujidades. Embalagem com 200g	und	320
64	FILÉ DE FRANGO - CORTE DE FRANGO TIPO PEITO DE FRANGO. Seguir a legislação vigente e registro do sif. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor e odor característico. Rotulagem. Embalagem primária: em sacos de polietilene atóxico. Cada peito de frango deve ser embalado individualmente. embalagem secundária: caixa de papelão vedada contendo 18 a 20 kg do produto	kg	760
65	FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO MERLUZA , Característica: deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não mascarar ou encobrir possíveis alterações do pescado. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada. Embalagem: pacote plástico atóxico de aproximadamente 2 kg. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente	kg	0
66	FLOCOS DE CEREAIS para alimentação infantil à base de trigo, cevada, aveia, açúcar, maltodextrina, sal, vitaminas e minerais, em pacotes de no mínimo 400 gramas, contendo na embalagem a descrição das características do produto, data de fabricação e validade.	Pct	0
67	FÓRMULA INFANTIL para lactentes de 0 a 6 meses, com proteínas otimizadas e modificadas em sua relação caseína/proteína do soro do leite (30:70). Enriquecida com Lc-Pufas DHA e ARA, nucleotídeos, zinco, selênio, L-arginina, ferro e vitaminas. Densidade calórica: 67Kcal/100ml. Distribuição Calórica: 7% proteína, 45% carboidratos, 48% Gorduras. Carboidratos: 100% Lactose. Osmolalidade: 305 mOsm/kg. Apresentação: Lata de 400g.	Lata	0
68	FRANGO de 1ª qualidade, fresco, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade	kg	590
69	FRANGO , coxa e sobrecoxa. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99, e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	kg	0
70	FRANGO , inteiro, de 1ª qualidade congelado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99, e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	kg	1610



71	FRANGO , peito de frango. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n. 304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99, e Resolução RDC n. 13 de 02/01/2001.	kg	880
72	FUBÁ DE MILHO refinado enriquecido com ferro e ácido fólico: o produto deverá estar de acordo com a nta 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução N. 38 fnde. Obtido pela moagem do grão de milho; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. umidade máxima de 15% P/P; e no mínimo de 7% P/P de protídeos. o produto deverá apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de até 01kg, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. embalagem secundária: sacos multifolhados de papel kraft, reforçados e resistentes, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem, pesando no máximo 20 kg. validade de 06 meses após data de fabricação.	und	760
73	GOMA PARA TAPIOCA - de 1º qualidade, de 500gr, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da anvisa.	pct	800
74	KATCHUP TRADICIONAL , embalagem com 400 g	und	400
75	LEITE CONDENSADO - produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	und	1200
76	LEITE DE COCO TRADICIONAL 200ML	und	0
77	LEITE DESNATADO EM PÓ -Industrializado De Leite Bovino, Em Pó, Integral, Sem Adição De Açúcar, Com Teor de Proteína Mínima de 35g Por 100g Do Produto. Deverá Constar No Rótulo A Composição Química E Nutricional Por 100g do Mesmo. Embalagem de Folha de flandres integros, ou saco de polietileno resistente, hermeticamente fechados, contendo cerca de 200g a 300g de peso líquido do produto, devidamente rotulado nos aspectos qualitativo, quantitativo, constando o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme a disposições da legislação vigente o produto não poderá ter a data de fabricação superior a 60 dias da data de entrega e validade mínima de 10meses.	pct	0
78	LEITE INTEGRAL EM PÓ . pacote com 400g, cotendo fibra alimentar 0g; colesterol 19 g; gorduras trans 0g; gorduras saturadas 4,5g; gorduras totais 7g, proteína 7g; sódio 90 mg; cálcio 192 mg; valor energético de 131 kcal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Incluir dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS. O produto devera ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	pct	3350
79	LEITE PASTEURIZADO – Leite de gado envasado em embalagem em plástico resistente tipo barriga mole de 1 litro, constando na embalagem data da fabricação, prazo de validade e informações do produto. O produto deve ser entregue no local de consumo em estado ótimo de higiene e validade.	litro	0
80	LEITE ZERO LACTOSE EM PÓ , lata com 380g.	lata	0

81	LINGUIÇA CALABRESA de 1ª qualidade, tipo pura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada, certificado de inspeção sanitária.	Kg	390
82	LINGUIÇA SUÍNA de 1ª qualidade, tipo pura, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem adequada, certificado de inspeção sanitária.	Kg	0
83	MACARRÃO tipo espaguete, a base de farinha, com ovos. Embalagem com 500 g, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS.	pct	1960
84	MAIONESE , tipo tradicional - composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagens, com 500 g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	und	520
85	MARGARINA - especificação: com 80% de lipídios, embalagem primária de 500 g. registro no ministério da saúde e carimbo de inspeção do sif. validade mínima de 120 dias da data de recebimento do produto, com sal de primeira qualidade. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	pote	1530
86	MILHO DE PIPOCA - embalagem primária de 500g	pct	950
87	MILHO PARA CANJICA (AMARELA) produto dos grãos ou pedaços de milho provenientes da espécie (zea mays) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica. Os grãos podem ser de coloração amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. embalagens de polietileno transparente de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação 357 130 7 156 650 S	pct	600
88	MILHO VERDE EM CONSERVA . Ingredientes: grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros). Características: cor apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato. Embalagem primária em lata de folha de flandres com vernizes sanitários, fechados e esterilizados, contendo 300 g.. No momento da entrega o produto deverá apresentar prazo de validade mínima de 1 ano.	lata	690
89	MISTURA PARA PREPARO DE CURAU DE MILHO VERDE COM COCO - especificação: mingau tipo curau com flocos de milho, mistura homogênea, constituída de açúcar refinado, leite em pó integral, soro de leite e coco ralado. Embalagem de políéster metalizado laminado de 1 kg não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, micro-organismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	pct	640
90	MOLHO DE TOMATE refogado, embalagem de 340g	Und	755
91	ÓLEO, comestível, vegetal de milho , puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem contendo no mínimo 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquida, de acordo com Resolução 482/99 – Anvisa.	und	0



92	ÓLEO, comestível, vegetal de soja , puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E. Embalagem contendo no mínimo 900 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com Resolução 482/99 – Anvisa.	und	930
93	OVO tipo extra, classe A , branco. Embalagem contendo 30 unidades, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido mínimo de 1800 g e de acordo com Normas e/ou Resoluções vigentes da Anvisa/MS ou Ministério da Agricultura.	bdj	1070
94	PAÇOCA - deve ser entregue em embalagens individuais com 25 gramas, caixa com 50 unidades	pct	650
95	PÃO CARIOQUINHA - Pão massa grossa sem corantes, com peso mínimo de 50g a unidade, fresco e macio. Feito no dia	und	0
96	PÃO DE LEITE . Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massas preparada com farinha de trigo enriquecida especial com fermento biológico, água, sal e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto; e os aditivos permitidos pela legislação, insento de impurezas e corpos estranhos. Pão com aproximadamente 30g de peso depois de assado. os mesmos deverão serem entregues no dia da fabricação e no local de consumo de acordo com o solicitado. pacote com 400 unidades	pct	1600
97	PÃO PARA HOT DOG - produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massas preparada com farinha de trigo enriquecida especial com fermento biológico, água, sal e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto; e os aditivos permitidos pela legislação, insento de impurezas e corpos estranhos. Pão com aproximadamente 30g de peso depois de assado. os mesmos deverão serem entregues no dia da fabricação e no local de consumo de acordo com o solicitado. pacote com 10 unidades	pct	1400
98	PASTILHA MINTY sortida 40 UND	pct	550
99	PÉ DE MOLEQUE - doce de amendoim com 25 gramas cada, pct com 50 unidades	pct	650
100	PIPOCA DE MILHO PRONTA SALGADA - pct com 10 g	pct	900
101	PIPOCA DE MILHO PRONTA SALGADA - pct com 30 g	pct	900
102	PIRULITO COM RECHEIO DE BALA MASTIGÁVEL , embalagem com 700 g	pct	1200
103	PIRULITO . Embalados em saco plástico com 200 g do produto.	pct	1300
104	PRESUNTO COZIDO , sem capa de gordura	kg	220
105	QUEIJO TIPO MUSSARELA , peça inteira, consistência semisuaive, suave textura fibrosa, elástica e fechada, cor banco amarelado, uniforme, odor lactico, pouco perceptível, crosta não possui. 01kg	kg	200
106	REFRESCO EM PÓ , preparado sólido para refresco, sabor laranja, contendo informação nutricional de 200ml, embalagem aluminizada resistente com 350g cada. Prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	pct	960
107	REFRESCO EM PÓ , preparado sólido para refresco, sabor manga, contendo informação nutricional de 200ml, embalagem aluminizada resistente com 350g cada. Prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	pct	690
108	REFRESCO EM PÓ , preparado sólido para refresco, sabor uva, contendo informação nutricional de 200ml, embalagem aluminizada resistente com 350g cada. Prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	pct	930
109	REFRIGERANTE de guaraná, contém extrato natural de guaraná, aromatizante, água gaseificada, açúcar, aciduante, ácido cítrico, conservador, benzoato de sódio, corante de caramelo, aroma natural de guaraná, aroma artificial de guaraná, groselha, ameixa, abacaxi. Embalagem garrafa pet de 2 litros.	und	1220



110	REFRIGERANTE de laranja, contém suco concentrado de laranja, aromatizante, água gaseificada, açúcar, aciduante, ácido cítrico, conservadores, benzoato de sódio, sorbato de potássio, regulador de acidez, citrato de sódio, corante artificial crepúsculo. Embalagem garrafa pet de 2 litros.	und	1220
111	REFRIGERANTE de uva, contém suco natural de uva, aromatizante, água gaseificada, açúcar, aroma idêntico ao natural de uva, aciduante, ácido cítrico, conservadores, benzoato de sódio, sorbato de potássio, regulador de acidez, citrato de sódio, corantes artificiais vermelho bordeaux, azul brilhante. Embalagem garrafa pet de 2 litros.	und	1340
112	SAL refinado , iodado, para consumo doméstico. Embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS ou registro no Ministério da Agricultura.	kg	470
113	SALGADINHO DE MILHO (tipo chilitos) 30 g c/ 10 unidades	pct	1350
114	SALSICHA elaborada com carnes selecionadas de 1º qualidade, temperada com condimentos naturais e levemente defumada, textura macia e uniforme, finamente moída. Tudo de acordo com os rigorosos padrões de qualidade e higiene. A granel	kg	995
115	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL , embalagem em lata com no mínimo 130 gramas, prazo de validade mínimo de 24 meses, embalagem em boas condições (sem ferrugem, amassada ou abaulada)	lata	800
116	SOPA DE CARNE BOVINA moída com arroz, macarrão e legumes - mistura em pó desidratada para preparo de sopa, ingredientes: carne bovina moída com macarrão, arroz e legumes, constando no rótulo a composição, química e nutricional para 100 gramas, embalagem resistente plástica ou metalizada, pacote de 1 kg, caixa com até 20 kg, validade mínima de 5 meses e registro no órgão competente.	pct	900
117	SUCO pronto para beber contendo 200 ml. Embalagem longa vida, nos diversos sabores	und	4600
118	SUCO , apresentação polpa, sabor caju. Garrafa transparente com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	garrafa	1460
119	SUCO , apresentação polpa, sabor goiaba. Garrafa transparente com 500 ml, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	garrafa	1740
120	TEMPERO completo , tradicional, constituído pela mistura de sal refinado, podendo ser acrescentado de alho, cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta. Embalagem com 300 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.	und	545
121	VINAGRE , matéria-prima vinho branco, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Frasco com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	frasco	0

1.1.2. Estimativas de consumo individualizadas do(s) órgão(s) participante(s):