



## **C A P A**

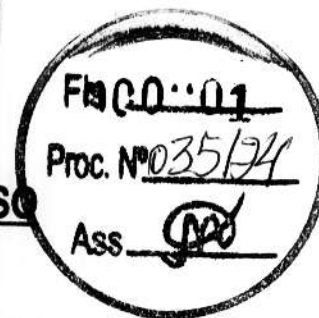
### **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 035/2024-SRP PROC. ADM. Nº 3991/2024**

**Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO**

**DATA ABERTURA: 09/09/2024, às 09:30 horas**

**Endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)**

**Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.**



**TERMO DE ABERTURA DE PROCESSO**

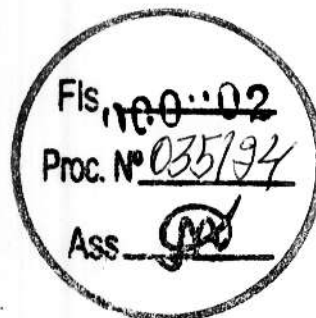
Em 17 de julho de 2024, procedeu-se a abertura do processo administrativo nº 3991/2024, que tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

Chapadinhã(MA), 17 de Julho de 2024.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

**SOLICITAÇÃO DE DESPESA**

Ao Senhor  
**Thiago Alves dos Santos**  
**Secretário Municipal de Licitações e Compras**



Prezado Senhor,

Venho por meio deste encaminhar a Vossa Senhoria nossa solicitação para REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, para que seja realizado as cabíveis providências necessárias, em conformidade com a Lei 14.133/2021, de acordo com as informações em Anexo.

Chapadinha (MA), 17 de julho de 2024.

Atenciosamente,

  
**Leila Maria Silva Pessoa**  
Secretária Municipal de Administração

Prefeitura Mun. de Chapadinha

Leila Maria Silva Pessoa

Secretaria Municipal de Administração



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CHAPADINDA**  
Compromisso e Desenvolvimento

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

000003  
Proc. Nº 035/94  
Ass. *[assinatura]*

**ANEXO I**

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | UNID | QUANT. |
|------|--|------|--------|
| 1    | <b>Açúcar refinado</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 |
| 2    | <b>Achocolatado em pó solúvel</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 3    | <b>Adoçante dietético líquido aspartame</b> . Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.500  |
| 4    | <b>Alimento para suplementação</b> de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG   | 1.000  |
| 5    | <b>Ameixa em calda</b> , fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 400    |
| 6    | <b>Amido de milho</b> contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão   | Unid | 3.000  |

*[assinatura]*

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO




competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes legislação sanitária de alimentos.

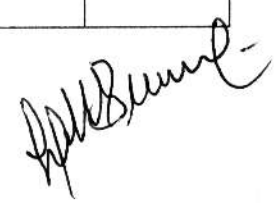
|      |  |      |        |
|------|--|------|--------|
| 7 /  | <p><b>Arroz agulhinha branco</b>, classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Kg   | 20.000 |
| 8 /  | <p><b>Azeite de oliva extra-virgem</b>, 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 500    |
| 9 /  | <p><b>Azeitona verde com caroço em conserva</b>, fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 500    |
| 10 / | <p><b>Biscoito Doce tipo Maria</b>. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p> | Unid | 5.000  |
| 11 / | <p><b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker</b>. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação,</p>   | Unid | 5.000  |

*[Handwritten signature]*

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Fls 000005  
Proc. Nº 035/24  
Ass. 

|     |  |      |        |
|-----|--|------|--------|
|     | prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   |      |        |
| 12/ | <b>Cremogema tradicional maizena</b> tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum   | Unid | 4.000  |
| 13/ | <b>Café torrado e moído</b> , em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | pct  | 20.000 |
| 14/ | <b>CALDO DE GALINHA E CARNE</b><br>Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES   | CX   | 200    |
| 15/ | <b>Cereal a base de arroz pré-cozido</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.000  |
| 16/ | <b>Cereal a base de aveia em flocos finos</b> , contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 2.000  |
| 17/ | <b>Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos</b> (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000  |





SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Fis 000006

Proc. Nº 035/24

ASS

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
| 18 | <b>Cereal a base de milho pré-cozido;</b> com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol, sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 1.500 |
| 19 | <b>Chá de camomila,</b> 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Cx   | 200   |
| 20 | <b>Chá de erva cidreira,</b> 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Cx   | 200   |
| 21 | <b>Chá de erva doce,</b> 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | CX   | 200   |
| 22 | <b>Colorífico em pó</b> a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 5.000 |
| 23 | <b>Creme de leite,</b> UHT homogeneizado, gordura láctea - mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 5.000 |
| 24 | <b>Ervilha em conserva,</b> fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 2.000 |

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

100.007  
Fls. \_\_\_\_\_  
Proc. Nº 035/24  
ASS \_\_\_\_\_

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
| 25 | <b>Extrato de Tomate simples</b> , concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000 |
| 26 | <b>Farinha de mandioca cor branca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | KG   | 6.000 |
| 27 | <b>Farinha de milho flocada</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | kg   | 4.000 |
| 28 | <b>Farinha Lactea</b> sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fático, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem gluten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de materia terrosa. Embalagem com 200 gr.  | Unid | 3.000 |
| 29 | <b>Farinha natural de mandioca cor amarela</b> , grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Kg   | 4.000 |
| 30 | <b>Fécula de mandioca</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 2.000 |
| 31 | <b>Feijão Carioquinha Tipo I</b> , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido   | kg   | 8.000 |

*[Handwritten signature]*

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Fis 100.008

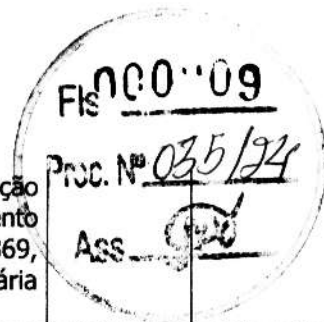
Proc. N° 035/24

Ass

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   |      |       |
| 32 | <b>Feijão Preto Tipo I</b> , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | kg   | 8.000 |
| 33 | <b>Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja</b> , obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. | Unid | 600   |
| 34 | <b>Fórmula infantil</b> indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 400   |
| 35 | <b>Leite em pó desnatado</b> obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número   | Unid | 3.000 |



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO



|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
|    | de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   |      |        |
| 36 | <b>Leite em pó integral</b> , obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 15.000 |
| 37 | <b>Macarrão Tipo Espaguete</b> , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 10.000 |
| 38 | <b>Macarrão Tipo Parafuso</b> , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 6.000  |
| 39 | <b>Margarina com sal</b> . Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio - 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 8.000  |
| 40 | <b>Massa Para Sopa</b> : obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 4.000  |

[Handwritten signature]



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO


FISC. 0010

Proc. Nº 035/24

Ass.

|    |   |       |       |
|----|---|-------|-------|
| 41 | <b>Milho em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 1.500 |
| 42 | <b>MOLHO SHOYU</b> é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillusoryzae</i> e/ou <i>Aspergillussojae</i> . Embalagem com 500 ml   | Unid  | 800   |
| 43 | <b>Óleo de soja vegetal</b> : Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 |
| 44 | <b>Ovo branco de galinha</b> , fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência.   | Duzia | 5.000 |
| 45 | <b>Pó para gelatina</b> , sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 1.500 |
| 46 | <b>Proteína texturizada de soja vermelho</b> : Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plástico atóxico de 1(kg)  | kg    | 800   |
| 47 | <b>Sal refinado iodado</b> : extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct   | 2.000 |
| 48 | <b>Sardinha em óleo comestível</b> em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | cx    | 1.500 |
| 49 | <b>Sardinha no extrato de tomate</b> . Embalagem: lata, contendo 125g, com a  | cx    | 1.500 |

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

FIG: 0011  
Proc. Nº 035/2014  
Ass. 

|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
|    | identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |      |        |
| 50 | <b>Suco de Fruta</b> concentrado nos sabores goiaba, cajú, uva e acerora, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quação, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml  | Unid | 9.000  |
| 51 | <b>Tempero Seco em pó</b> composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos. | pct  | 350    |
| 52 | <b>Vinagre branco</b> fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos  | Unid | 200    |
| 53 | <b>Linguça Calabresa</b> Embalagem com 500 g   | kg   | 10.000 |

  
**Leila Maria Silva Pessoa**  
Secretária Municipal de Administração

Prefeitura Mun. de Chapadinhã  
Leila Maria Silva Pessoa  
Secretaria Municipal de Administração



FIS: 00012

Proc. Nº 035/24

Ass. [assinatura]

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

## AVISO DE REGISTRO DE PREÇOS

A Prefeitura Municipal de Chapadonha, por meio da Secretaria Municipal de Administração, torna público o Aviso de Registro de Preços, com o objetivo de realizar a eventual contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios em geral de interesse da Administração Pública, conforme o Pregão Eletrônico nº 035/2024, processo administrativo nº 3991/2024.

Nos termos do art. 78 da Lei nº 14.133/2021, que regulamenta o uso da modalidade de Registro de Preços, as secretarias municipais interessadas em aderir ao presente processo de aquisição deverão se manifestar no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data de publicação deste aviso, manifestando-se formalmente sobre os quantitativos apresentados pela Secretaria Municipal de Administração, que é o órgão gerenciador do processo.

A manifestação de adesão, bem como a aprovação dos quantitativos, é necessária para a inclusão das secretarias interessadas no processo de aquisição de gêneros alimentícios em geral.

Prazo para manifestação: Até de 10 (dez) dias úteis, conforme estabelecido na legislação vigente.

Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Administração, Prefeitura Municipal de Chapadonha.

As manifestações deverão ser confirmadas ou declinadas se for o caso por meio de despacho, que deverão ser assinados em conjunto, na Secretaria Municipal de Administração.

Para mais informações, as secretarias poderão acessar o edital do Pregão Eletrônico nº 035/2024 no portal oficial da Prefeitura Municipal de Chapadonha ou entrar em contato diretamente com a Secretaria Municipal de Administração.

Chapadonha, 18 de Julho de 2024.

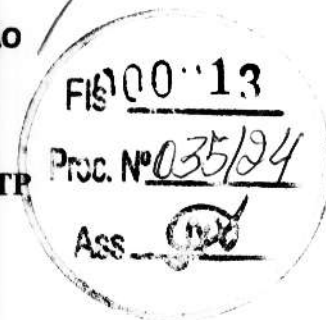
**Vânia Duarte Mota Souza**  
Secretária Adjunta de Administração

Prefeitura Mun. de Chapadonha  
Vânia Duarte Mota Souza  
Secretaria Adjunta de Administração



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP



## 1. Identificação da Necessidade

A Administração Pública Municipal de Chapadinha/MA identificou a necessidade de aquisição de **gêneros alimentícios em geral**, visando atender às demandas de diferentes secretarias (Administração, Educação, Saúde, Assistência Social, entre outras). Os itens contemplam produtos básicos de consumo alimentar para uso em programas sociais, escolares e de apoio às políticas de saúde e nutrição.

## 2. Motivação da Contratação

A contratação é motivada pelos seguintes fatores:

- Atendimento à Política Nacional de Alimentação e Nutrição e à Política Nacional de Promoção da Saúde, que reforçam a importância da alimentação saudável como fator de prevenção de doenças e promoção de qualidade de vida;
- Necessidade de apoiar programas educacionais, fornecendo gêneros alimentícios às unidades escolares;
- Suporte às atividades de promoção da saúde e de atenção básica, utilizando alimentos em ações práticas de educação alimentar e nutricional;
- Suporte administrativo às demandas internas das secretarias municipais.

## 3. Objeto da Contratação

Registro de Preços para futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios em geral**, conforme especificações e quantidades estimadas constantes do Termo de Referência.

## 4. Benefícios Esperados

- Garantia do fornecimento contínuo de gêneros alimentícios às unidades da administração municipal;
- Atendimento às demandas nutricionais da população beneficiada pelos programas públicos;
- Maior eficiência logística na gestão do fornecimento por meio do Sistema de Registro de Preços;
- Contribuição para a promoção de hábitos alimentares saudáveis em toda a comunidade.

## 5. Estimativa de Custos

Os custos foram estimados com base em **pesquisa de preços praticados no mercado**, abrangendo ampla lista de gêneros alimentícios, com diferentes especificações técnicas. O valor global será definido com base na soma das quantidades previstas em cada item do Termo de Referência.

## 6. Riscos e Medidas de Mitigação

- **Risco de fornecimento de produtos em desacordo com as especificações** → mitigado com fiscalização do contrato e rejeição dos itens fora do padrão (art. 117 da Lei nº 14.133/2021);

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

- **Risco de atrasos na entrega** → mitigado com previsão de aplicação de penalidades contratuais (art. 156 da Lei nº 14.133/2021);
- **Risco de variação nos preços de mercado** → mitigado pelo uso do Sistema de Registro de Preços, que permite aquisições conforme a real necessidade da Administração.

**7. Fundamentação Legal**

O presente Estudo Técnico Preliminar fundamenta-se na **Lei nº 14.133/2021**, destacando-se:

- Art. 6º, XXIII – definição de Estudo Técnico Preliminar;
- Art. 18, §1º, I – obrigatoriedade da elaboração do ETP para subsidiar a contratação;
- Art. 11 – princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público;
- Art. 71 a 82 – aplicáveis ao Sistema de Registro de Preços.

**8. Conclusão**

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é necessária, vantajosa e compatível com o interesse público, sendo recomendada a continuidade do processo licitatório por meio do **Sistema de Registro de Preços**, a fim de garantir economicidade, qualidade e regularidade no fornecimento de gêneros alimentícios em geral às diversas secretarias da Administração Municipal.

Chapadinha/MA, 02 de Agosto de 2024.

**Elaborador:**



Leila Maria Silva Pessoa  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

**Prefeitura Mun. de Chapadinha**

Leila Maria Silva Pessoa

**Secretaria Municipal de Administração**

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

DESPACHO

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3991/2024**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2024**

Fls. 0015  
Proc. Nº 035/24  
Ass. [assinatura]

Considerando o **Aviso de Registro de Preços** referente ao Pregão Eletrônico nº 035/2024, publicado pela **Secretaria Municipal de Administração**, para EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA;

Considerando o prazo de 10 (dez) dias úteis concedido para manifestação das secretarias sobre a aprovação dos quantitativos apresentados;

Considerando a manifestação das **Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social**, as quais aprovaram os quantitativos apresentados pela Secretaria Municipal de Administração, que é o órgão gerenciador do processo;

Em conformidade com o **art. 78 da Lei nº 14.133/2021**, que regula a modalidade de Registro de Preços, e considerando o interesse de todas as secretarias envolvidas,

**DETERMINO:**

1. A aprovação dos quantitativos apresentados no Aviso de Registro de Preços, referente ao Pregão Eletrônico nº 035/2024, para a futura e eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios em geral de interesse da Administração Pública.
2. A confirmação da adesão das **Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social** ao referido processo, com base na aprovação dos quantitativos estabelecidos.
3. O prosseguimento da execução do processo licitatório conforme os termos e condições estabelecidos no edital, sendo a Secretaria Municipal de Administração responsável pela gestão e acompanhamento do registro de preços.

**Assinam abaixo as autoridades das Secretarias Municipais de Educação, Saúde e Assistência Social, confirmando a aprovação dos quantitativos e o compromisso com a participação no processo:**

**Vânia Duarte Mota Souza**  
Secretária Adjunta de Administração

*Assinatura de Vânia Duarte Mota Souza*  
Prefeitura Mun. de Chapadinha  
Vânia Duarte Mota Souza  
Secretária Adjunta de Administração

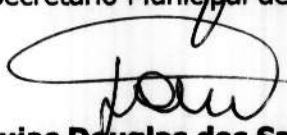
**Nara da Silva Macedo**  
Secretária Municipal de Educação

*Assinatura de Nara da Silva Macedo*  
Prefeitura Mun. de Chapadinha  
Nara da Silva Macedo  
Secretária Municipal de Educação



**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**


**Alex Monteiro Castelo Branco**  
Secretário Municipal de Saúde

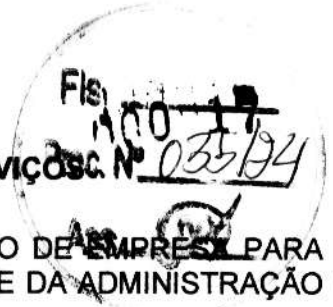
  
**Ezequias Douglas dos Santos Silva**  
Secretário Municipal de Assistência Social

Chapadinhã, 02 de Agosto de 2024.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
Alex Monteiro Castelo Branco  
Secretário Municipal de Saúde  
Prefeitura Municipal de Chapadinhã

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL**  
Ezequias Douglas dos Santos Silva  
Secretário Municipal de Assistência Social  
CPF: 521.838.233-72  
Prefeitura Municipal de Chapadinhã

FIG 0016  
Proc. Nº 035/24  
Ass. 

**PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO DOS SERVIÇOS**

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.


Solicitamos a colaboração dessa empresa no sentido de preencher todos os dados requeridos na planilha em anexo elaboradas e impressas por qualquer processo eletrônico e entregar com o máximo de urgência possível, no Departamento de Compras desta Prefeitura Municipal, localizada na Av. Presidente Vargas, nº 310 – CEP: 65.500-000, Centro em dias úteis, no horário das 08:00h (oito horas) às 12:00h (doze horas).

As informações prestadas por essa empresa serão utilizadas para obtenção de “planilha de preços de mercado” e servirão para verificação da modalidade de licitação cabível.

Encaminhamos em anexo a planilha com os quantitativos e especificações dos produtos/serviços que deverão ser cotados.

Certo de contarmos com o pronto atendimento a esta solicitação, reiteramos nossos mais sinceros votos de consideração.

Chapadinha (MA), 05 de Agosto de 2024.

  
**Thiago Alves dos Santos**  
Secretário Municipal de Compras e Licitações

Prefeitura Municipal de Chapadinha  
Thiago Alves dos Santos  
Secretário Municipal de Compras e Licitações

**PROTOCOLO DE ENTREGA DA SOLICITAÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS**

|   |
|---|
| <b>EMPRESA:</b> A de V. Reinaldo LTDA                       |
| <b>ENDEREÇO:</b> Tv. Conventos nº 531                       |
| <b>BAIRRO:</b> Cruz <b>CIDADE:</b> Chapadinha <b>UF:</b> ma |
| <b>CEP:</b> 65.500.000                                      |
| <b>CNPJ:</b> 01.998.370/0001-22                             |

Recebi em 05/08 /2024 a SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS emitida em 07 de 08 de 2024 para fornecimento de preços.

Assinatura do responsável



FEV 000 18

## PLANILHA DESCRITIVA DOS ITENS

Proc. Nº 035/94

Ass. [assinatura]

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | UNID | QUANT. |
|------|--|------|--------|
| 1/   | <b>Açúcar refinado</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 |
| 2/   | <b>Achocolatado em pó solúvel</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 3/   | <b>Adoçante dietético líquido aspartame</b> . Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.500  |
| 4/   | <b>Alimento para suplementação</b> de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG   | 1.000  |
| 5/   | <b>Ameixa em calda</b> , fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 400    |
| 6/   | <b>Amido de milho</b> contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do   | Unid | 3.000  |



|     |  |      |        |                                 |
|-----|--|------|--------|---------------------------------|
|     | produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   |      |        | Fls 000/19<br>à Proc. Nº 035/24 |
| 7/  | <b>Arroz agulhinha branco</b> , classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 | Ass.                            |
| 8/  | <b>Azeite de oliva extra-virgem</b> , 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |                                 |
| 9/  | <b>Azeitona verde com caroço em conserva</b> , fabricada a partir de frutos são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 500    |                                 |
| 10/ | <b>Biscoito Doce tipo Maria</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000  |                                 |
| 11/ | <b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as  | Unid | 5.000  |                                 |

| normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos |  |      |        |
|---|--|------|--------|
| 12  | <b>Cremsgema tradicional maizena</b> tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum   | Unid | 4.000  |
| 13  | <b>Café torrado e moído</b> , em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | pct  | 20.000 |
| 14  | <b>CALDO DE GALINHA E CARNE</b><br>Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES   | CX   | 200    |
| 15  | <b>Cereal a base de arroz pré-cozido</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.000  |
| 16  | <b>Cereal a base de aveia em flocos finos</b> , contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 2.000  |
| 17  | <b>Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos</b> (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000  |
| 18  | <b>Cereal a base de milho pré-cozido</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol;   | Unid | 1.500  |

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   |      |       |
| 19 | <b>Chá de camomila</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Cx   | 200   |
| 20 | <b>Chá de erva cidreira</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Cx   | 200   |
| 21 | <b>Chá de erva doce</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | CX   | 200   |
| 22 | <b>Colorífico em pó</b> a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 5.000 |
| 23 | <b>Creme de leite</b> , UHT homogeneizado, gordura láctea – mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 5.000 |
| 24 | <b>Ervilha em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000 |
| 25 | <b>Extrato de Tomate simples</b> concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes  | Unid | 5.000 |



100-22  
Proc. N.º 035/94  
ASS. [Signature]

|    |   |      |       |
|----|---|------|-------|
|    | artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   |      |       |
| 26 | <b>Farinha de mandioca cor branca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.                                | KG   | 6.000 |
| 27 | <b>Farinha de milho flocada</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 4.000 |
| 28 | <b>Farinha Lactea</b> sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fático, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem gluten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de materia terrosa. Embalagem com 200 gr.   | Unid | 3.000 |
| 29 | <b>Farinha natural de mandioca cor amarela</b> , grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.                   | Kg   | 4.000 |
| 30 | <b>Fécula de mandioca</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | kg   | 2.000 |
| 31 | <b>Feijão Cariquinha Tipo I</b> , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à | kg   | 8.000 |



FIS 100'23

Proc. Nº 035/22

| legislação sanitária de alimentos. |  |            |
|------------------------------------|--|------------|
| 32                                 | <p><b>Feijão Preto Tipo I</b>, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | kg 8.000   |
| 33                                 | <p><b>Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja</b>, obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.</p> | Unid 600   |
| 34                                 | <p><b>Fórmula Infantil</b> indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | Unid 400   |
| 35                                 | <p><b>Leite em pó desnatado</b> obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÃ e demais</p>  | Unid 3.000 |

000-24  
FIS

Nº 035/24

ASS

|    |   |      |        |
|----|---|------|--------|
|    | normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |      |        |
| 36 | <b>Leite em pó Integral</b> , obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 15.000 |
| 37 | <b>Macarrão Tipo Espaguete</b> , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 10.000 |
| 38 | <b>Macarrão Tipo Parafuso</b> , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 6.000  |
| 39 | <b>Margarina com sal</b> . Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio - 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 8.000  |
| 40 | <b>Massa Para Sopa</b> ; obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 4.000  |
| 41 | <b>Milho em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem  | Unid | 1.500  |



|    |   |       |       |
|----|---|-------|-------|
|    | aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |       |       |
| 42 | <b>MOLHO SHOYU</b> é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillusoryzae</i> e/ou <i>Aspergillussojae</i> . Embalagem com 500 ml   | Unid  | 800   |
| 43 | <b>Óleo de soja vegetal</b> : Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 |
| 44 | <b>Ovo branco de galinha</b> , fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOAM - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência.  | Duzia | 5.000 |
| 45 | <b>Pó para gelatina</b> , sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 1.500 |
| 46 | <b>Proteína texturizada de soja vermelha</b> : Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plástico atóxico de 1(kg)  | kg    | 800   |
| 47 | <b>Sal refinado iodado</b> ; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct   | 2.000 |
| 48 | <b>Sardinha em óleo comestível em conserva</b> . Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx    | 1.500 |
| 49 | <b>Sardinnha no extrato de tomate</b> . Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de   | cx    | 1.500 |



|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
|    | validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |      |        |
| 50 | <b>Suco de Fruta</b> concentrado nos sabores goiaba, cajú, uva e acerora, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quação, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml  | Unid | 9.000  |
| 51 | <b>Tempero Seco em pó</b> composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | pct  | 350    |
| 52 | <b>Vinagre branco</b> fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 200    |
| 53 | <b>Linguiça Calabresa</b> Embalagem com 500 g  | kg   | 10.000 |

Valor total da cotação por extenso)

Prazo de validade desta pesquisa: ( ) 30 dias; ( ) 60 dias; ( ) 90 dias; ( ) \_\_\_\_\_ dias.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável

Carimbo da empresa



**PROPOSTA DE PREÇOS**

A Prefeitura Municipal de Chapadinha

Secretaria Municipal de Licitações e Compras

Assunto: Proposta de Preços aquisição de gêneros alimentícios de interesse da Administração Pública de Chapadinha-MA.

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA: REINALDO ATACADO

RAZÃO SOCIAL: ADEV REINALDO EIRELI

CNPJ: 01.998.370/0001-22

INSC. EST.:

OPTANTE PELO SIMPLES? SIM ( x ) NÃO ( )

ENDEREÇO: TRAVESSA DA CORRENTE, Nº 531

BAIRRO: BAIRRO DA CRUZ

CEP: 65.500-000

TELEFONE: 98-3471-1788

CONTATO DA LICITANTE: 98-99133-9920

BANCO DA LICITANTE: Banco do Nordeste

Nº DA AGÊNCIA: 108

CIDADE: CHAPADINHA/MA

E-MAIL: blcreinaldo@hotmail.com

FAX: não consta

TELEFONE: 98-3471-1788

CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE: 40.094-7

Handwritten circular stamp containing:  
 Fis 1100  
 Proc. Nº  
 Ass. (initials)

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | UNID | QUANT  | V.UNIT   | V.TOTAL        |
|------|--|------|--------|----------|----------------|
| 1    | Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Kg   | 20.000 | R\$ 6,00 | R\$ 120.000,00 |
| 2    | Achocolatado em pó solúvel, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sóbrio, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no-órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.              | Unid | 500    | R\$ 9,00 | R\$ 4.500,00   |

Handwritten circular stamp containing:  
 Fis  
 Proc. Nº 035/24  
 Ass. (initials)

|   |   |      |        |           |                |
|---|---|------|--------|-----------|----------------|
| 3 | Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 1.500  | R\$ 5,50  | 8.250,00       |
| 4 | Alimento para suplementação de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG   | 1000   | R\$ 48,00 | R\$ 48.000,00  |
| 5 | Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Unid | 400    | R\$ 4,50  | R\$ 1.800,00   |
| 6 | Amido de Milho  | Unid | 3000   | R\$ 4,50  | R\$ 13.500,00  |
| 7 | Arroz agulhinha branco, classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Kg   | 20.000 | R\$ 6,00  | R\$ 120.000,00 |
| 8 | Azeite de oliva extra virgem, 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 500    | R\$ 38,00 | R\$ 19.000,00  |
| 9 | Azeitona verde com caroço em conserva, fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 500    | R\$ 4,50  | R\$ 2.250,00   |


R\$ 19.000,00  
 Doc. Nº 035124  
 ASS  
 00.128  
 R\$ 2.250,00



**RINALDO  
ATACADO**

Remaninho. Gêneros alimentícios, produtos de limpeza  
origem de feito em geral

|    |   |      |        |           |                |
|----|---|------|--------|-----------|----------------|
| 10 | <p><b>Biscoito Doce tipo Maria</b>/Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p> | Unid | 5.000  | R\$ 6,50  | R\$ 32.500,00  |
| 11 | <p><b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker</b>. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p>     | Unid | 5.000  | R\$ 6,50  | R\$ 32.500,00  |
| 12 | <p><b>Cremograma tradicional maizena</b> sem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum.</p>   | Unid | 4.000  | R\$ 4,90  | R\$ 19.600,00  |
| 13 | <p><b>Café torrado e moído</b>, em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | pct  | 20.000 | R\$ 11,00 | R\$ 220.000,00 |
| 14 | <p><b>CALDO DE GALINHA</b> Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor, glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES</p>   | cx   | 200    | R\$ 25,00 |                |
| 15 | <p>Cereal a base de arroz pré - cozido</p>  | und  | 1000   | R\$ 7,00  |                |
| 16 | <p><b>Cereal a base de aveia em flocos finos</b>/contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | Unid | 2.000  | R\$ 7,00  |                |

Ass:   
 R\$ 3000,00  
 R\$ 7000,00  
 135  
 29  
 R\$ 4.000,00

|    |  |      |       |          |               |
|----|--|------|-------|----------|---------------|
| 17 | <b>Cereal a base de cereais pré-cozidos</b> (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000 | R\$ 7,00 | R\$ 14.000,00 |
| 18 | <b>Cereal a base de milho pré-cozido</b> com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 1.500 | R\$ 7,00 | R\$ 10.500,00 |
| 19 | <b>Chá de camomila</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Cx   | 200   | R\$ 4,90 | R\$ 980,00    |
| 20 | <b>Chá de erva cidreira</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Cx   | 200   | R\$ 4,90 | R\$ 980,00    |
| 21 | <b>Chá de erva doce</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | CX   | 200   | R\$ 4,90 | R\$ 980,00    |
| 22 | <b>Colorífico em pó</b> base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 5.000 | R\$ 2,00 | R\$ 10.000,00 |
| 23 | <b>Creme de leite</b> , UHT homogeneizado, gordura láctea - mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 5.000 | R\$ 4,50 | R\$ 22.500,00 |

Ass:   
 FISC: 030  
 PROC: 19035/24  
 R\$ 980,00  
 R\$ 10.000,00

|    |  |      |       |           |               |
|----|--|------|-------|-----------|---------------|
| 24 | <p><b>Ervilha em conserva</b>, fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p>              | Unid | 2.000 | R\$ 4,50  | R\$ 9.000,00  |
| 25 | <p><b>Extrato de Tomate simples</b> concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sóbrio. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p> | Unid | 5.000 | R\$ 4,00  | R\$ 20.000,00 |
| 26 | <p><b>Farinha de mandioca cor branca</b>, grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p>  | KG   | 6.000 | R\$ 10,00 | R\$ 60.000,00 |
| 27 | <p><b>Farinha de milho flocada</b>, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | kg   | 4.000 | R\$ 3,00  | R\$ 12.000,00 |
| 28 | <p><b>Farinha Láctea</b>: sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fônico, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem glúten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de matéria terrosa. Embalagem com 200 gr.</p>  | Unid | 3.000 | R\$ 12,00 | R\$ 36.000,00 |
| 29 | <p><b>Farinha natural de mandioca cor amarela</b>, grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | Kg   | 4.000 | R\$ 10,00 | R\$ 40.000,00 |
| 30 | <p><b>Fécula de mandioca</b>, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano.</p>   | kg   | 2000  | R\$ 8,00  | R\$ 16.000,00 |

R\$ 360.000,00  
 Ass. 035  
 00/31  
 035/000,00


|             |  |           |              |                 |                      |
|-------------|--|-----------|--------------|-----------------|----------------------|
| <p>31 /</p> | <p>peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.<br/> <b>Feijão Carioquinha Tipo I</b>, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas.<br/> <b>Embalagem:</b> saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | <p>kg</p> | <p>8.000</p> | <p>R\$ 9,00</p> | <p>R\$ 72.000,00</p> |
|-------------|--|-----------|--------------|-----------------|----------------------|

Fis 100.32  
 Proc. Nº 035724  
 Ass. 



**Feijão Preto Tipo 1**, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.


|  |    |       |          |               |
|--|----|-------|----------|---------------|
|  | kg | 8.000 | R\$ 9,00 | R\$ 72.000,00 |
|--|----|-------|----------|---------------|

Fis 100033  
 Proc. Nº 035124  
 Ass. 



**Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja**, obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína setorizada de soja e ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

|  |      |     |           |               |
|--|------|-----|-----------|---------------|
|  | Unid | 600 | R\$ 23,00 | R\$ 13.800,00 |
|--|------|-----|-----------|---------------|

Fis 0034  
 Proc. Nº 035124  
 Ass. 

**Fórmula infantil** indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.


34

Unid/

400

R\$ 78,00

R\$ 31.200,00

Fis: 0.0.35  
 Proc. Nº 035/24  
 Ass. 

**Leite em pó desnatado** obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem a vácuo, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.

|      |       |          |               |
|------|-------|----------|---------------|
| Unid | 3.000 | R\$ 9,00 | R\$ 27.000,00 |
|------|-------|----------|---------------|

Fls 0036  
 Proc. Nº 035124  
 Ass. 

|    |   |      |        |           |                |
|----|---|------|--------|-----------|----------------|
| 36 | <p><b>Leite em pó integral</b>, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 15.000 | R\$ 8,50  | R\$ 127.500,00 |
| 37 | <p><b>Macarrão Tipo Espaguete</b>, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p>   | Unid | 10.000 | R\$ 3,90  | R\$ 39.000,00  |
| 38 | <p><b>Macarrão Tipo Parafuso</b>, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p>  | Unid | 6.000  | R\$ 4,90  | R\$ 29.400,00  |
| 39 | <p><b>Margarina com sal</b>, teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio - 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 8.000  | R\$ 8,00  | R\$ 64.000,00  |
| 40 | <p><b>Massa Para Sopa</b>, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | Unid | 4.000  | R\$ 4,80  | R\$ 19.200,00  |
| 41 | <p><b>Milho em conserva</b>, fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | Unid | 1.500  | R\$ 4,00  | R\$ 6.000,00   |
| 42 | <p><b>MOLHO SHOYU</b> é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos Aspergillusoryzae e/ou Aspergillussojiae. Embalagem com 500 ml</p>  | Unid | 800    | R\$ 19,90 | R\$ 15.920,00  |

Fis. 10.000,00  
Proc. Nº 135124  
Ass. [assinatura]

|    |  |       |       |           |                |
|----|--|-------|-------|-----------|----------------|
| 43 | Óleo de soja vegetal Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto limpo isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 | R\$ 8,90  | R\$ 80.100,00  |
| 44 | Ovo branco de galinha; fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, limpa, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência.  | Duzia | 5.000 | R\$ 20,00 | R\$ 100.000,00 |
| 45 | Pó para gelatina, sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Unid  | 1.500 | R\$ 7,90  | R\$ 11.850,00  |
| 46 | Proteína setorizada de soja vermelha: Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plástico atóxico de 1(kg)  | kg    | 800   | R\$ 45,00 | R\$ 36.000,00  |
| 47 | Sal refinado iodado, extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumedante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct   | 2.000 | R\$ 3,00  | R\$ 6.000,00   |
| 48 | Sardinha em óleo comestível em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | cx    | 1.500 | R\$ 5,00  | R\$ 7.500,00   |
| 49 | Sardinha no extrato de tomate. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | cx    | 1.500 | R\$ 5,00  | R\$ 7.500,00   |
| 50 | Suco de Fruta concentrado nos sabores goiaba, caju, uva e acerola, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quartão, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml  | Unid  | 9.000 | R\$ 4,90  | R\$ 44.100,00  |

Fis) 0038  
 Proc. 035124  
 Ass. [assinatura]

|              |   |      |        |           |                         |
|--------------|---|------|--------|-----------|-------------------------|
| 51           | Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | pct  | 350    | R\$ 2,50  | R\$ 875,00              |
| 52           | Vinagre branco fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 200    | R\$ 2,50  | R\$ 500,00              |
| 53           | Linguíça Calabresa Embalagem com 500 g  | kg   | 10.000 | R\$ 11,50 | R\$ 115.000,00          |
| <b>TOTAL</b> |   |      |        |           | <b>R\$ 1.847.685,00</b> |

VALOR TOTAL: 1.847.685,00 (um milhão oitocentos e quarenta e sete mil seiscentos e oitenta e cinco reais)

A EMPRESA: ADEV REINALDO EIRELI DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (NOVENTA) DIAS.
- 3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL

Pls: 0039  
 Proc. Nº 035/24  
 Ass: *[Assinatura]*

CHAPADINHA(MA), 07 de agosto de 2024

*[Assinatura]*  
 Antonio de Vasconcelos Reinaldo  
 CPF: +18.373.473.87  
 RG: 0278347520042 SSP/MA



FIS: 00147

Proc. Nº 035/24

Ass.

**PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO DOS SERVIÇOS**

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

Solicitamos a colaboração dessa empresa no sentido de preencher todos os dados requeridos na planilha em anexo elaboradas e impressas por qualquer processo eletrônico e entregar com o máximo de urgência possível, no Departamento de Compras desta Prefeitura Municipal, localizada na Av. Presidente Vargas, nº 310 – CEP: 65.500-000, Centro em dias úteis, no horário das 08:00h (oito horas) às 12:00h (doze horas).

As informações prestadas por essa empresa serão utilizadas para obtenção de “planilha de preços de mercado” e servirão para verificação da modalidade de licitação cabível.

Encaminhamos em anexo a planilha com os quantitativos e especificações dos produtos/serviços que deverão ser cotados.

Certo de contarmos com o pronto atendimento a esta solicitação, reiteramos nossos mais sinceros votos de consideração.

Chapadina (MA), 05 de Agosto de 2024.

**Thiago Alves dos Santos**  
Secretário Municipal de Compras e Licitações

**PROTOCOLO DE ENTREGA DA SOLICITAÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS**

|  |
|--|
| <b>EMPRESA:</b> F. das Chagas Pontela Teles                          |
| <b>ENDEREÇO:</b> R. Manoel Inacio de Almeida                         |
| <b>BAIRRO:</b> Vila Izaurano <b>CIDADE:</b> Chapadinha <b>UF:</b> MA |
| <b>CEP:</b> 65.500.000   |
| <b>CNPJ:</b> 19.496.287/0001-10                                      |

Recebi em 05/08/2024 a SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS emitida em 08 de 08 de 2024 para fornecimento de preços.

Assinatura do responsável



Fis 100.41

Proc. Nº 035/94

## PLANILHA DESCRITIVA DOS ITENS

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | ASS. | UNID | QUANT. |
|------|--|------|------|--------|
| 1    | <b>Açúcar refinado</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   |      | Kg   | 20.000 |
| 2    | <b>Achocolatado em pó solúvel</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   |      | Unid | 500    |
| 3    | <b>Adoçante dietético líquido aspartame</b> . Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   |      | Unid | 1.500  |
| 4    | <b>Alimento para suplementação</b> de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. |      | KG   | 1.000  |
| 5    | <b>Amelxa em calda</b> , fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  |      | Unid | 400    |
| 6    | <b>Amido de milho</b> contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do   |      | Unid | 3.000  |



|     |  |      |        |
|-----|--|------|--------|
|     | produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes legislação sanitária de alimentos.   |      |        |
| 7/  | <b>Arroz agulhinha branco</b> , classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 |
| 8/  | <b>Azeite de oliva extra-virgem</b> , 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 9/  | <b>Azeltona verde com caroço em conserva</b> , fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 10/ | <b>Biscoito Doce tipo Maria</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000  |
| 11/ | <b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as  | Unid | 5.000  |



| normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos |  |      |        |
|---|--|------|--------|
| 12  | <b>Cremsgema tradicional maizena</b> tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum   | Unid | 4.000  |
| 13  | <b>Café torrado e moído</b> , em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | pct  | 20.000 |
| 14  | <b>CALDO DE GALINHA E CARNE</b><br>Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, oregano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES   | CX   | 200    |
| 15  | <b>Cereal a base de arroz pré-cozido</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.000  |
| 16  | <b>Cereal a base de aveia em flocos finos</b> , contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 2.000  |
| 17  | <b>Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos</b> (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000  |
| 18  | <b>Cereal a base de milho pré-cozido</b> ; com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol;   | Unid | 1.500  |



|    |  |                             |       |
|----|--|-----------------------------|-------|
|    | sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | 100.41<br>Nº 035/24<br>Ass. |       |
| 19 | <b>Chá de camomila</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Cx                          | 200   |
| 20 | <b>Chá de erva cidreira</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Cx                          | 200   |
| 21 | <b>Chá de erva doce</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | CX                          | 200   |
| 22 | <b>Colorífico em pó</b> a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid                        | 5.000 |
| 23 | <b>Creme de leite</b> , UHT homogeneizado, gordura láctea - mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid                        | 5.000 |
| 24 | <b>Ervilha em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid                        | 2.000 |
| 25 | <b>Extrato de Tomate simples</b> concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes  | Unid                        | 5.000 |

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  |      |       |
| 26 | <b>Farinha de mandioca cor branca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.                                 | KG   | 6.000 |
| 27 | <b>Farinha de milho flocada</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | kg   | 4.000 |
| 28 | <b>Farinha Lactea</b> : sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fático, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem gluten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de materia terrosa. Embalagem com 200 gr.  | Unid | 3.000 |
| 29 | <b>Farinha natural de mandioca cor amarela</b> , grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.                    | Kg   | 4.000 |
| 30 | <b>Fécula de mandioca</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 2.000 |
| 31 | <b>Feljão Carioquinha Tipo I</b> , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à | kg   | 8.000 |

Fs 10045  
Proc. Nº 035/24  
Ass. [assinatura]

110046  
Fls

Nº 035/24

ASS

kg

8.000

legislação sanitária de alimentos.

32

**Feijão Preto Tipo I**, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.

33

**Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja**, obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

Unid

600

34

**Fórmula Infantil** indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.

Unid

400

35

**Leite em pó desnatado** obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÂ e demais

Unid

3.000

| normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. |   |      |        |
|--|---|------|--------|
| 36   | <p><b>Leite em pó integral</b>, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência: de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante a leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 15.000 |
| 37   | <p><b>Macarrão Tipo Espaguete</b>, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | Unid | 10.000 |
| 38   | <p><b>Macarrão Tipo Parafuso</b>, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 6.000  |
| 39   | <p><b>Margarina com sal</b>. Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio - 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 8.000  |
| 40   | <p><b>Massa Para Sopa</b>: obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | Unid | 4.000  |
| 41   | <p><b>Milho em conserva</b>, fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem</p>  | Unid | 1.500  |



|    |  |       |       |
|----|--|-------|-------|
|    | aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   |       |       |
| 42 | <b>MOLHO SHOYU</b> é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillusoryzae</i> e/ou <i>Aspergillussojae</i> . Embalagem com 500 ml  | Unid  | 800   |
| 43 | <b>Óleo de soja vegetal:</b> Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 |
| 44 | <b>Ovo branco de galinha;</b> fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOAM - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência.  | Duzia | 5.000 |
| 45 | <b>Pó para gelatina,</b> sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 1.500 |
| 46 | <b>Proteína texturizada de soja vermelho:</b> Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plástico atóxico de 1(kg)  | kg    | 800   |
| 47 | <b>Sal refinado iodado;</b> extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); lodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct   | 2.000 |
| 48 | <b>Sardinha em óleo comestível</b> em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx    | 1.500 |
| 49 | <b>Sardinnha no extrato de tomate.</b> Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de   | cx    | 1.500 |

00048  
FIS  
Proc. Nº 235/84  
Ass. [assinatura]



|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
|    | validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |      |        |
| 50 | <b>Suco de Fruta</b> concentrado nos sabores goiaba, cajú, uva e acerola, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quação, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml  | Unid | 9.000  |
| 51 | <b>Tempero Seco em pó</b> composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | pct  | 350    |
| 52 | <b>Vinagre branco</b> fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 200    |
| 53 | <b>Linguiça Calabresa</b> Embalagem com 500 g  | kg   | 10.000 |

Valor total da cotação por extenso)

Prazo de validade desta pesquisa: ( ) 30 dias; ( ) 60 dias; ( ) 90 dias; ( ) \_\_\_\_\_ dias.

---

Assinatura do responsável  
Carimbo da empresa



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



**SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS**

Ao SETOR COMERCIAL/GERENCIAL E/OU LICITAÇÃO  
Empresa: **F DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
CNPJ nº: **19.496.287/0001-10**  
E-mail: **avistaochagateles@gmail.com**  
(DDD) Telefone para contato:

**OBJETO:** Constitui objeto deste termo, **contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios**, de acordo com as especificações e quantitativos destacados neste termo de referência.

**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | UNID | QUANT  | V.UNIT   | V.TOTAL       |
|------|--|------|--------|----------|---------------|
| 1    | Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Kg   | 20.000 | R\$ 4,46 | R\$ 89.200,00 |

Avistão Iell  
Chaga Teles

Rua Manoel Inacio de Almeida, 408 - Vila Bandeira  
Chapadinha - MA - CEP: 55111-000 - (98) 3278-0033



F. DAS CHAGAS PORTELA TELES  
RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408  
CHAPADINHA - MA  
CNPJ: 19.496.287/0001-10

|   |   |      |       |           |               |
|---|---|------|-------|-----------|---------------|
| 2 | Achocolatado em pó solúvel, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 500   | R\$ 15,11 | R\$ 7.555,00  |
| 3 | Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 1.500 | R\$ 12,44 | R\$ 18.660,00 |
| 4 | Alimento para suplementação de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG   | 1000  | R\$ 69,47 | R\$ 69.470,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|   |   |      |        |           |                |
|---|---|------|--------|-----------|----------------|
| 5 | Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 400    | R\$ 21,79 | R\$ 8.716,00   |
| 6 | Amido de Milho  | pct  | 3000   | R\$ 4,24  | R\$ 12.720,00  |
| 7 | Arroz agulhinha branco, classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Kg   | 20.000 | R\$ 6,38  | R\$ 127.600,00 |
| 8 | Azeite de oliva extra-virgem, 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 500    | R\$ 82,53 | R\$ 41.265,00  |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |   |      |       |           |               |
|----|---|------|-------|-----------|---------------|
| 9  | <p>Azeitona verde com caroço em conserva, fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 500   | R\$ 21,96 | R\$ 10.980,00 |
| 10 | <p>Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p> | Unid | 5.000 | R\$ 4,46  | R\$ 22.300,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |   |      |        |           |                |
|----|---|------|--------|-----------|----------------|
| 11 | Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000  | R\$ 4,46  | R\$ 22.300,00  |
| 12 | Cremogema tradicional maizena tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum.  | Unid | 4.000  | R\$ 4,63  | R\$ 18.520,00  |
| 13 | Café torrado e moído, em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | pct  | 20.000 | R\$ 12,36 | R\$ 247.200,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |   |      |       |           |              |
|----|---|------|-------|-----------|--------------|
| 14 | CALDO DE GALINHA Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES  | und  | 200   | R\$ 20,11 | R\$ 4.022,00 |
| 15 | Cereal a base de arroz pré cozido   | cx   | 1000  | R\$ 4,59  | R\$ 4.590,00 |
| 16 | Cereal a base de aveia em flocos finos; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 2.000 | R\$ 4,59  | R\$ 9.180,00 |
| 17 | Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000 | R\$ 4,59  | R\$ 9.180,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |   |      |       |          |              |
|----|---|------|-------|----------|--------------|
| 18 | Cereal a base de milho pré-cozido, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos | Unid | 1.500 | R\$ 4,59 | R\$ 6.885,00 |
| 19 | Chá de camomila, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Cx   | 200   | R\$ 5,15 | R\$ 1.030,00 |
| 20 | Chá de erva cidreira, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Cx   | 200   | R\$ 7,34 | R\$ 1.468,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**

|    |   |      |       |          |               |
|----|---|------|-------|----------|---------------|
| 21 | Chá de erva doce, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | CX   | 200   | R\$ 7,34 | R\$ 1.468,00  |
| 22 | Colorífico em pó a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 5.000 | R\$ 1,04 | R\$ 5.200,00  |
| 23 | Creme de leite, UHT homogeneizado, gordura láctea - mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 5.000 | R\$ 3,98 | R\$ 19.900,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**

Fis. 100.158  
Proc. Nº 035124  
Ass.

|    |  |      |       |          |               |
|----|--|------|-------|----------|---------------|
| 24 | Ervilha em conserva, fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos              | Unid | 2.000 | R\$ 5,25 | R\$ 10.500,00 |
| 25 | Extrato de Tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sóbrio. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000 | R\$ 4,38 | R\$ 21.900,00 |

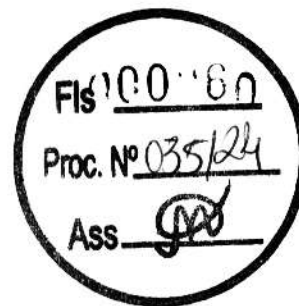


**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA – 408**  
**CHAPADINHA – MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**

|    |   |      |       |          |               |
|----|---|------|-------|----------|---------------|
| 26 | Farinha de mandioca cor branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | KG   | 6.000 | R\$ 6,85 | R\$ 41.100,00 |
| 27 | Farinha de milho flocada, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 4.000 | R\$ 1,36 | R\$ 5.440,00  |
| 28 | Farinha Láctea: sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fálco, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem glúten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de matéria terrosa. Embalagem com 200 gr.  | Unid | 3.000 | R\$ 6,61 | R\$ 19.830,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |  |    |       |          |               |
|----|--|----|-------|----------|---------------|
| 29 | Farinha natural de mandioca, cor amarela, grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg | 4.000 | R\$ 6,65 | R\$ 26.600,00 |
| 30 | Fécula de mandioca, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg | 2000  | R\$ 6,64 | R\$ 13.280,00 |
| 31 | Feijão Cariquinha Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | kg | 8.000 | R\$ 6,98 | R\$ 55.840,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**

|    |   |    |       |           |               |
|----|---|----|-------|-----------|---------------|
| 32 | Feijão Preto Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | kg | 8.000 | R\$ 10,53 | R\$ 84.240,00 |
|----|---|----|-------|-----------|---------------|



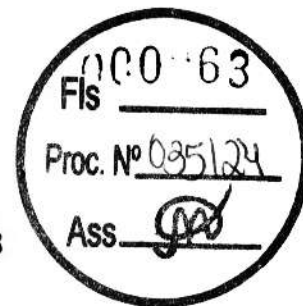
**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |  |      |     |           |               |
|----|--|------|-----|-----------|---------------|
| 33 | <p>Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja, obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturização de soja e ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.</p> | Unid | 600 | R\$ 31,11 | R\$ 18.666,00 |
|----|--|------|-----|-----------|---------------|



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |  |      |     |           |               |
|----|--|------|-----|-----------|---------------|
| 34 | <p>Fórmula infantil indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 400 | R\$ 91,77 | R\$ 36.708,00 |
|----|--|------|-----|-----------|---------------|



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



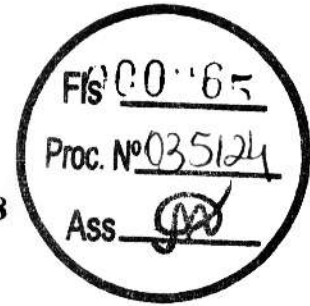
35

Leite em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans., enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem ata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA e demais normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.

Unid 3.000 R\$ 13,74 R\$ 41.220,00



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |  |      |        |           |                |
|----|--|------|--------|-----------|----------------|
| 36 | <p>Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans., enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA e demais normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 15.000 | R\$ 15,93 | R\$ 238.950,00 |
| 37 | <p>Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos</p>   | Unid | 10.000 | R\$ 2,91  | R\$ 29.100,00  |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |  |      |       |          |               |
|----|--|------|-------|----------|---------------|
| 38 | Macarrão Tipo Parafuso, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos | Unid | 6.000 | R\$ 5,19 | R\$ 31.140,00 |
| 39 | Margarina com sal. Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio - 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 8.000 | R\$ 3,18 | R\$ 25.440,00 |
| 40 | Massa Para Sopa: obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.       | Unid | 4.000 | R\$ 5,17 | R\$ 20.680,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |   |       |       |           |               |
|----|---|-------|-------|-----------|---------------|
| 41 | Milho em conserva, fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid  | 1.500 | R\$ 4,10  | R\$ 6.150,00  |
| 42 | MOLHO SHOYU é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos Aspergillusoryzae e/ou Aspergillussojae. Embalagem com 500 ml   | Unid  | 800   | R\$ 10,01 | R\$ 8.008,00  |
| 43 | Óleo de soja vegetal: Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 | R\$ 8,37  | R\$ 75.330,00 |
| 44 | Ovo branco de galinha; fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência. | Duzia | 5.000 | R\$ 15,10 | R\$ 75.500,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**



|    |   |      |       |           |               |
|----|---|------|-------|-----------|---------------|
| 45 | Pó para gelatina/sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 1.500 | R\$ 35,91 | R\$ 53.865,00 |
| 46 | Proteína texturizada de soja vermelho: Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo ,odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausencia de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plastico atóxico de 1(kg)  | kg   | 800   | R\$ 13,30 | R\$ 10.640,00 |
| 47 | Sal refinado iodado, extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos. | Pct  | 2.000 | R\$ 1,08  | R\$ 2.160,00  |
| 48 | Sardinha em óleo comestível em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx   | 1.500 | R\$ 4,51  | R\$ 6.765,00  |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**

|    |   |      |        |           |                |
|----|---|------|--------|-----------|----------------|
| 49 | Sardinha no extrato de tomate. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx   | 1.500  | R\$ 4,51  | R\$ 6.765,00   |
| 50 | Suco de Fruta concentrado nos sabores goiaba, caju, uva e acerola, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quartão, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml   | Unid | 9.000  | R\$ 2,91  | R\$ 26.190,00  |
| 51 | Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | pct  | 350    | R\$ 1,04  | R\$ 364,00     |
| 52 | Vinagre branco fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 200    | R\$ 2,63  | R\$ 526,00     |
| 53 | Linguiça Calabresa Embalagem com 500 g  | kg   | 10.000 | R\$ 29,13 | R\$ 291.300,00 |



**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**RUA MANOEL INACIO DE ALMEIDA - 408**  
**CHAPADINHA - MA**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**

|       |  |  |  |                  |
|-------|--|--|--|------------------|
| TOTAL |  |  |  | R\$ 2.043.606,00 |
|-------|--|--|--|------------------|

Chapadinha -MA, 08 de agosto de 2024.

*Francisco das Chagas P. Teles*

**F. DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**CNPJ: 19.496.287/0001-10**  
**FRANCISCO DAS CHAGAS PORTELA TELES**  
**CPF: 774.361.991-53**  
**TITULAR**

*L*



Fis. 00.071

Proc. Nº 035/24

Ass.

**PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO DOS SERVIÇOS**

**OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

Solicitamos a colaboração dessa empresa no sentido de preencher todos os dados requeridos na planilha em anexo elaboradas e impressas por qualquer processo eletrônico e entregar com o máximo de urgência possível, no Departamento de Compras desta Prefeitura Municipal, localizada na Av. Presidente Vargas, nº 310 – CEP: 65.500-000, Centro em dias úteis, no horário das 08:00h (oito horas) às 12:00h (doze horas).

As informações prestadas por essa empresa serão utilizadas para obtenção de “planilha de preços de mercado” e servirão para verificação da modalidade de licitação cabível.

Encaminhamos em anexo a planilha com os quantitativos e especificações dos produtos/serviços que deverão ser cotados.

Certo de contarmos com o pronto atendimento a esta solicitação, reiteramos nossos mais sinceros votos de consideração.

Chapadinda (MA), 05 de Agosto de 2024.

**Thiago Alves dos Santos**  
Secretário Municipal de Compras e Licitações

**PROTOCOLO DE ENTREGA DA SOLICITAÇÃO DE PESQUISA DE PREÇOS**

|                            |                    |        |
|----------------------------|--------------------|--------|
| EMPRESA: A dos Santos LTDA |                    |        |
| ENDEREÇO: R Paz, Nº 35     |                    |        |
| BAIRRO: Vl. Vitória        | CIDADE: Chapadinda | UF: ma |
| CEP: 65.500.000            |                    |        |
| CNPJ: 24.428.855/0001-86   |                    |        |

Recebi em 05/08/2024 a SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS emitida em 09 de 08 de 2024 para fornecimento de preços.

Assinatura do responsável



Fis: 00.72

Proc. Nº 035/94

## PLANILHA DESCRITIVA DOS ITENS

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | UNID | QUANT. |
|------|--|------|--------|
| 1    | <b>Açúcar refinado</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 |
| 2    | <b>Achocolatado em pó solúvel</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 3    | <b>Adoçante dietético líquido aspartame</b> . Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.500  |
| 4    | <b>Alimento para suplementação</b> de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG   | 1.000  |
| 5    | <b>Ameixa em calda</b> , fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 400    |
| 6    | <b>Amido de milho</b> contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do   | Unid | 3.000  |



|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
|    | produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes legislação sanitária de alimentos.   |      |        |
| 7  | <b>Arroz agulhinha branco</b> , classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 |
| 8  | <b>Azeite de oliva extra-virgem</b> , 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 9  | <b>Azeitona verde com caroço em conserva</b> , fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 10 | <b>Biscoito Doce tipo Maria</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000  |
| 11 | <b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as  | Unid | 5.000  |



| normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos |  |      |        |
|---|--|------|--------|
| 12  | <b>Cremsgema tradicional maizena</b> tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum   | Unid | 4.000  |
| 13  | <b>Café torrado e moído</b> , em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | pct  | 20.000 |
| 14  | <b>CALDO DE GALINHA E CARNE</b><br>Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES   | CX   | 200    |
| 15  | <b>Cereal a base de arroz pré-cozido</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.000  |
| 16  | <b>Cereal a base de aveia em flocos finos</b> ; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 2.000  |
| 17  | <b>Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos</b> (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000  |
| 18  | <b>Cereal a base de milho pré-cozido</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol;   | Unid | 1.500  |



|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   |      |       |
| 19 | <b>Chá de camomila</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Cx   | 200   |
| 20 | <b>Chá de erva cidreira</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Cx   | 200   |
| 21 | <b>Chá de erva doce</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | CX   | 200   |
| 22 | <b>Colorífico em pó a base de urucum</b> ; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 5.000 |
| 23 | <b>Creme de leite</b> , UHT homogeneizado, gordura láctea – mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 5.000 |
| 24 | <b>Ervilha em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000 |
| 25 | <b>Extrato de Tomate simples</b> concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes  | Unid | 5.000 |

FIS 100.175  
PROC. Nº 035/24  
ASS. [assinatura]



|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  |      |       |
| 26 | <b>Farinha de mandioca cor branca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.                                 | KG   | 6.000 |
| 27 | <b>Farinha de milho flocada</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | kg   | 4.000 |
| 28 | <b>Farinha Lactea</b> : sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fálco, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem gluten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de materia terrosa. Embalagem com 200 gr.   | Unid | 3.000 |
| 29 | <b>Farinha natural de mandioca cor amarela</b> , grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.                    | Kg   | 4.000 |
| 30 | <b>Fécula de mandioca</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 2.000 |
| 31 | <b>Feljão Carioquinha Tipo I</b> , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à | kg   | 8.000 |



Fls 00.177

Proc. N° 035/24

ASS

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | legislação sanitária de alimentos.   |      |       |
| 32 | <b>Feijão Preto Tipo I</b> , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | kg   | 8.000 |
| 33 | <b>Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja</b> , obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. | Unid | 600   |
| 34 | <b>Fórmula Infantil</b> indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 400   |
| 35 | <b>Leite em pó desnatado</b> obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite líquido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÃ e demais  | Unid | 3.000 |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
|    | normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   |   |  |
| 36 | <b>Leite em pó Integral</b> , obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Fis 110078<br>Proc. Nº 035/94<br>Ass. [Assinatura]<br>Unid 15.000 |  |
| 37 | <b>Macarrão Tipo Espagueta</b> , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid 10.000   |  |
| 38 | <b>Macarrão Tipo Parafuso</b> , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid 6.000  |  |
| 39 | <b>Margarina com sal</b> . Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio - 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid 8.000  |  |
| 40 | <b>Massa Para Sopa</b> : obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid 4.000  |  |
| 41 | <b>Milho em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem   | Unid 1.500  |  |



|    |  |       |       |
|----|--|-------|-------|
|    | aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 175g com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |       |       |
| 42 | <b>MOLHO SHOYU</b> é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillusoryzae</i> e/ou <i>Aspergillussojae</i> . Embalagem com 500 ml  | Unid  | 800   |
| 43 | <b>Óleo de soja vegetal:</b> Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 |
| 44 | <b>Ovo branco de galinha:</b> fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOAM - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência.  | Duzia | 5.000 |
| 45 | <b>Pó para gelatina,</b> sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 1.500 |
| 46 | <b>Proteína texturizada de soja vermelho,</b> Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plástico atóxico de 1(kg)  | kg    | 800   |
| 47 | <b>Sal refinado iodado;</b> extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct   | 2.000 |
| 48 | <b>Sardinha em óleo comestível</b> em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx    | 1.500 |
| 49 | <b>Sardinnha no extrato de tomate.</b> Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de   | cx    | 1.500 |



|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
|    | validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |      |        |
| 50 | <b>Suco de Fruta</b> concentrado nos sabores goiaba, cajú, uva e acerola, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quação, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml  |      | 9.000  |
| 51 | <b>Tempero Seco em pó</b> composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | pct  | 350    |
| 52 | <b>Vinagre branco</b> fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 200    |
| 53 | <b>Linguça Calabresa</b> Embalagem com 500 g   | kg   | 10.000 |

Valor total da cotação por extenso)

Prazo de validade desta pesquisa: ( ) 30 dias; ( ) 60 dias; ( ) 90 dias; ( ) \_\_\_\_\_ dias.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável

Carimbo da empresa



CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadinha - MA  
Fone: (98) 99121-8637



À PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADINHA/MA  
COTAÇÃO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS.  
PROPOSTA VALIDA PARA 60(SESENTA) DIAS

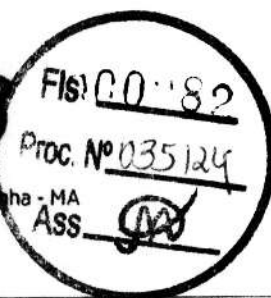
Empresa: A DOS SANTOS LTDA

CNPJ: 24.428.855/0001-86

Endereço: Rua da Paz, nº 35 – Vila Vitoria – Chapadinha-MA

Valor da Proposta: 558.462,50(quinhetos e cinquenta e oito mil quatrocentos e sessenta e dois reais e cinquenta centavos)

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | UNID | QUANT  | P. UNT. R\$ | P. TOTAL R\$ |
|------|--|------|--------|-------------|--------------|
| 1    | Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Kg   | 20.000 | R\$ 6,24    | 124.800,00   |
| 2    | Achocolatado em pó solúvel, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.             | Unid | 500    | R\$ 9,36    | 4.680,00     |



|   |  |      |       |     |       |           |
|---|--|------|-------|-----|-------|-----------|
| 3 | Adoçante dietético líquido aspartame. Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.500 | R\$ | 5,72  | 8.580,00  |
| 4 | Alimento para suplementação de nutrição oral em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG   | 1000  | R\$ | 49,92 | 49.920,00 |
| 5 | Ameixa em calda, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 400   | R\$ | 4,68  | 1.872,00  |
| 6 | Amido de Milho   | Unid | 3000  | R\$ | 4,68  | 14.040,00 |

|   |   |      |        |     |       |            |
|---|---|------|--------|-----|-------|------------|
| 7 | Arroz agulhinha branco, classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Kg   | 20.000 | R\$ | 6,24  | 124.800,00 |
| 8 | Azeite de oliva extra-virgem, 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 500    | R\$ | 39,52 | 19.760,00  |
| 9 | Azeitona verde com caroço em conserva, fabricada a partir de frutos são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 500    | R\$ | 4,68  | 2.340,00   |

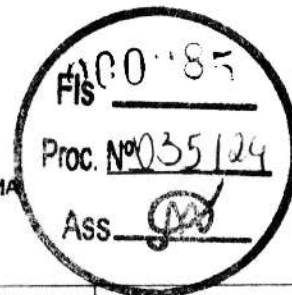




|    |   |      |       |     |      |           |
|----|---|------|-------|-----|------|-----------|
| 10 | <p>Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p> | Unid | 5.000 | R\$ | 6,76 | 33.800,00 |
| 11 | <p>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p>      | Unid | 5.000 | R\$ | 6,76 | 33.800,00 |



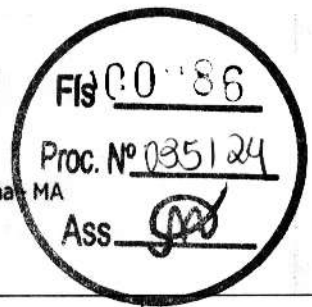
CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadinha - MA  
Fone: (98) 99121-8637



|    |   |      |        |     |       |            |
|----|---|------|--------|-----|-------|------------|
| 12 | Cremogema tradicional maizena tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum.  | Unid | 4.000  | R\$ | 5,10  | 20.400,00  |
| 13 | Café torrado e moído, em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | pct  | 20.000 | R\$ | 11,44 | 228.800,00 |
| 14 | CALDO DE GALINHA Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES  | und  | 200    | R\$ | 26,00 | 5.200,00   |
| 15 | Cereal a base de arroz pré cozido   | Unid | 1000   | R\$ | 7,28  | 7.280,00   |
| 16 | Cereal a base de aveia em flocos finos; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 2.000  | R\$ | 7,28  | 14.560,00  |



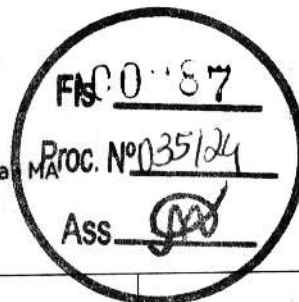
CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadinha MA  
Fone: (98) 99121-8637



|    |   |      |       |     |      |           |
|----|---|------|-------|-----|------|-----------|
| 17 | Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000 | R\$ | 7,28 | 14.560,00 |
| 18 | Cereal a base de milho pré-cozido, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos   | Unid | 1.500 | R\$ | 7,28 | 10.920,00 |



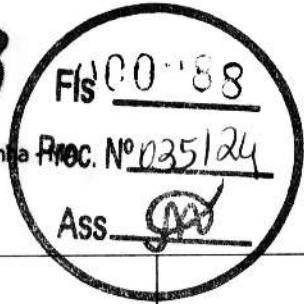
CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadinha  
Fone: (98) 99121-8637



|    |   |      |       |     |      |           |
|----|---|------|-------|-----|------|-----------|
| 19 | Chá de camomila, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Cx   | 200   | R\$ | 5,10 | 1.020,00  |
| 20 | Chá de erva cidreira, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Cx   | 200   | R\$ | 5,10 | 1.020,00  |
| 21 | Chá de erva doce, 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | CX   | 200   | R\$ | 5,10 | 1.020,00  |
| 22 | Colorífico em pó a base de urucum, aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Unid | 5.000 | R\$ | 2,08 | 10.400,00 |



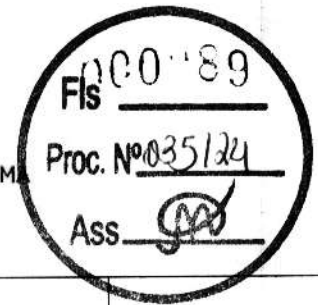
CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadina  
Fone: (98) 99121-8637



|    |  |      |       |     |      |           |
|----|--|------|-------|-----|------|-----------|
| 23 | Creme de leite, UHT homogeneizado, gordura láctea – mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 5.000 | R\$ | 4,68 | 23.400,00 |
| 24 | Ervilha em conserva, fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos              | Unid | 2.000 | R\$ | 4,68 | 9.360,00  |
| 25 | Extrato de Tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sóbrio. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000 | R\$ | 4,16 | 20.800,00 |



CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadinha - MA  
Fone: (98) 99121-8637



|    |   |      |       |     |       |           |
|----|---|------|-------|-----|-------|-----------|
| 26 | Farinha de mandioca cor branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | KG   | 6.000 | R\$ | 10,40 | 62.400,00 |
| 27 | Farinha de milho flocada, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 4.000 | R\$ | 3,12  | 12.480,00 |
| 28 | Farinha Láctea: sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fático, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem glúten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de matéria terrosa. Embalagem com 200 gr.   | Unid | 3.000 | R\$ | 12,48 | 37.440,00 |

|    |  |    |       |     |       |           |
|----|--|----|-------|-----|-------|-----------|
| 29 | Farinha natural de mandioca cor amarela, grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Kg | 4.000 | R\$ | 10,40 | 41.600,00 |
| 30 | Fécula de mandioca, em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg | 2000  | R\$ | 8,32  | 16.640,00 |
| 31 | Feijão Cariquinha Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | kg | 8.000 | R\$ | 9,36  | 74.880,00 |

Fls. 00191  
 Proc. Nº 035124  
 Ass. [Assinatura]

|    |  |      |       |           |           |
|----|--|------|-------|-----------|-----------|
| 32 | <p>Feijão Preto Tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | kg   | 8.000 | R\$ 9,36  | 74.880,00 |
| 33 | <p>Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja, obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturização de soja e ou outras fontes proteicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.</p> | Unid | 600   | R\$ 23,92 | 14.352,00 |

[Assinatura]

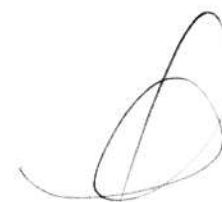


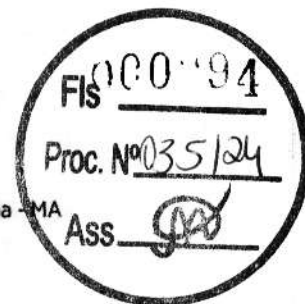
CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadinha - MA  
Fone: (98) 99121-8637

Fls 00092  
Proc. Nº 035/24  
Ass. [Signature]

|    |  |      |       |           |           |
|----|--|------|-------|-----------|-----------|
| 34 | <p>Fórmula infantil indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 400   | R\$ 81,12 | 32.448,00 |
| 35 | <p>Leite em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans., enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem ata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 3.000 | R\$ 9,36  | 28.080,00 |

|    |   |      |        |     |      |            |
|----|---|------|--------|-----|------|------------|
| 36 | Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans., enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos. | Unid | 15.000 | R\$ | 8,84 | 132.600,00 |
| 37 | Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos   | Unid | 10.000 | R\$ | 4,06 | 40.600,00  |





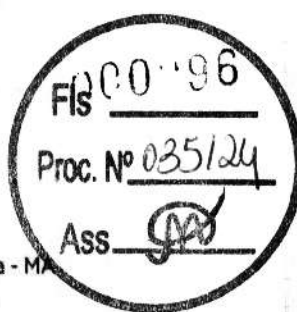
|    |  |      |       |     |      |           |
|----|--|------|-------|-----|------|-----------|
| 38 | Macarrão Tipo Parafuso, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 6.000 | R\$ | 5,10 | 30.600,00 |
| 39 | Margarina com sal. Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio - 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 8.000 | R\$ | 8,32 | 66.560,00 |
| 40 | Massa Para Sopa; obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.       | Unid | 4.000 | R\$ | 5,10 | 20.400,00 |

|    |   |       |       |     |       |            |
|----|---|-------|-------|-----|-------|------------|
| 41 | Milho em conserva, fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid  | 1.500 | R\$ | 4,16  | 6.240,00   |
| 42 | MOLHO SHOYU é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos Aspergillusoryzae e/ou Aspergillussojae. Embalagem com 500 ml   | Unid  | 800   | R\$ | 20,70 | 16.560,00  |
| 43 | Óleo de soja vegetal: Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 | R\$ | 9,26  | 83.340,00  |
| 44 | Ovo branco de galinha; fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência. | Duzia | 5.000 | R\$ | 20,80 | 104.000,00 |

*[assinatura]*



CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadinha - MA  
Fone: (98) 99121-8637



|    |   |      |       |     |       |           |
|----|---|------|-------|-----|-------|-----------|
| 45 | Pó para gelatina, sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.500 | R\$ | 8,22  | 12.330,00 |
| 46 | Proteína texturizada de soja vermelho: Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plástico atóxico de 1(kg)  | kg   | 800   | R\$ | 46,80 | 37.440,00 |
| 47 | Sal refinado iodado; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct  | 2.000 | R\$ | 3,12  | 6.240,00  |
| 48 | Sardinha em óleo comestível em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx   | 1.500 | R\$ | 5,20  | 7.800,00  |

|    |   |      |        |     |       |            |
|----|---|------|--------|-----|-------|------------|
| 49 | Sardinha no extrato de tomate. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx   | 1.500  | R\$ | 5,20  | 7.800,00   |
| 50 | Suco de Fruta concentrado nos sabores goiaba, caju, uva e acerola, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quartão, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml   | Unid | 9.000  | R\$ | 5,10  | 45.900,00  |
| 51 | Tempero Seco em pó composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | pct  | 350    | R\$ | 2,60  | 910,00     |
| 52 | Vinagre branco fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 200    | R\$ | 2,60  | 520,00     |
| 53 | Linguiça Calabresa Embalagem com 500 g  | kg   | 10.000 | R\$ | 11,96 | 119.600,00 |



CNPJ: 24.428.855/0001-86  
Rua da Paz, nº 35 Bairro Vila Vitória / Cep: 65.500-000 Chapadinha  
Fone: (98) 99121-8637



|       |  |  |  |  |  |  |  |  |              |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--------------|
| TOTAL |  |  |  |  |  |  |  |  | 1.021.772,00 |
|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--------------|

Chapadinha, 09 de agosto de 2024

\_\_\_\_\_  
Proprietário da Empresa

*[Handwritten mark]*

## MAPA COMPARATIVO - COTAÇÃO DE PREÇOS

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DE CHAPADINHA-MA.

| PROC. ADMINISTRATIVO Nº 3991/2025 |  |      | ADRY REINALDO EIREL,<br>CNPJ:01.998.370/0001-22 |           |            | F DAS CHAGAS PORTELA TELES,<br>CNPJ:19.496.287/0001-10 |            |          | COMERCIAL C SANTOS<br>CNPJ Nº 24.428.855/0001-96 |          |            | ESTIMADO |            |  |
|-----------------------------------|--|------|---|-----------|------------|--|------------|----------|--|----------|------------|----------|------------|--|
| ITEM                              | DESCRICOÃO                                     | UND. | QUANT.  | P. UNIT.  | P. TOTAL   | P. UNIT.   | P. TOTAL   | P. UNIT. | P. TOTAL   | P. UNIT. | P. TOTAL   | P. UNIT. | P. TOTAL   |  |
| 1                                 | Apucar refinado.                               | Kg   | 20.000  | R\$ 6,00  | 120.000,00 | R\$ 4,46   | 89.200,00  | 6,24     | 124.800,00                                       | 5,77     | 111.400,00 | 5,77     | 111.400,00 |  |
| 2                                 | Adocicado em pó solúvel.                       | Unid | 500   | R\$ 9,00  | 4.500,00   | R\$ 15,11  | 7.555,00   | 9,36     | 4.680,00   | 11,16    | 5.580,00   | 11,16    | 5.580,00   |  |
| 3                                 | Adoçante dietético líquido aspartame.          | Unid | 1.500   | R\$ 5,50  | 8.250,00   | R\$ 12,44  | 18.660,00  | 5,72     | 8.580,00   | 7,89     | 11.835,00  | 7,89     | 11.835,00  |  |
| 4                                 | Alimento para suplementação                    | KG   | 1.000   | R\$ 48,00 | 48.000,00  | R\$ 69,47  | 69.470,00  | 49,92    | 49.920,00  | 55,80    | 55.800,00  | 55,80    | 55.800,00  |  |
| 5                                 | Amêixa em calda.                               | Unid | 400   | R\$ 4,50  | 1.800,00   | R\$ 21,79  | 8.716,00   | 4,68     | 1.872,00   | 10,32    | 4.128,00   | 10,32    | 4.128,00   |  |
| 6                                 | Arroz de milho                                 | Unid | 3.000   | R\$ 4,50  | 13.500,00  | R\$ 4,24   | 12.720,00  | 4,68     | 14.040,00  | 4,47     | 13.410,00  | 4,47     | 13.410,00  |  |
| 7                                 | Arroz agulhinha branco.                        | Kg   | 20.000  | R\$ 6,00  | 120.000,00 | R\$ 6,38   | 127.600,00 | 6,24     | 124.800,00                                       | 6,21     | 124.200,00 | 6,21     | 124.200,00 |  |
| 8                                 | Azeite de oliva extra-virgem.                  | Unid | 500   | R\$ 38,00 | 19.000,00  | R\$ 82,53  | 41.265,00  | 39,52    | 19.760,00  | 53,35    | 26.675,00  | 53,35    | 26.675,00  |  |
| 9                                 | Azeitona verde com caroço em conserva.         | Unid | 500   | R\$ 4,50  | 2.250,00   | R\$ 21,96  | 10.980,00  | 4,68     | 2.340,00   | 10,38    | 5.190,00   | 10,38    | 5.190,00   |  |
| 10                                | Biscoito Doce tipo Maria.                      | Unid | 5.000   | R\$ 6,50  | 32.500,00  | R\$ 4,46   | 22.300,00  | 6,76     | 33.800,00  | 5,91     | 29.550,00  | 5,91     | 29.550,00  |  |
| 11                                | Biscoito Salgado tipo Cream Cracker.           | Unid | 5.000   | R\$ 6,50  | 32.500,00  | R\$ 4,46   | 22.300,00  | 6,76     | 33.800,00  | 5,91     | 29.550,00  | 5,91     | 29.550,00  |  |
| 12                                | Cremogema tradicional maizena                  | Unid | 4.000   | R\$ 4,90  | 19.600,00  | R\$ 4,63   | 18.520,00  | 5,10     | 20.400,00  | 4,88     | 19.520,00  | 4,88     | 19.520,00  |  |
| 13                                | Café torrado e moído.                          | pac  | 20.000  | R\$ 11,00 | 220.000,00 | R\$ 12,36  | 247.200,00 | 11,44    | 228.800,00                                       | 11,60    | 232.000,00 | 11,60    | 232.000,00 |  |
| 14                                | CALDO DE GALINHA E CARNE                       | CX   | 200   | R\$ 25,00 | 5.000,00   | R\$ 20,11  | 4.022,00   | 26,00    | 5.200,00   | 23,70    | 4.740,00   | 23,70    | 4.740,00   |  |
| 15                                | Cereal a base de arroz pré-cozido.             | Unid | 1.000   | R\$ 7,00  | 7.000,00   | R\$ 4,59   | 4.590,00   | 7,28     | 7.280,00   | 6,29     | 6.290,00   | 6,29     | 6.290,00   |  |
| 16                                | Cereal a base de aveia em flocos finos.        | Unid | 2.000   | R\$ 7,00  | 14.000,00  | R\$ 4,59   | 9.180,00   | 7,28     | 14.560,00  | 6,29     | 12.580,00  | 6,29     | 12.580,00  |  |
| 17                                | Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos | Unid | 2.000   | R\$ 7,00  | 14.000,00  | R\$ 4,59   | 9.180,00   | 7,28     | 14.560,00  | 6,29     | 12.580,00  | 6,29     | 12.580,00  |  |
| 18                                | Cereal a base de milho pré-cozido.             | Unid | 1.500   | R\$ 7,00  | 10.500,00  | R\$ 4,59   | 6.885,00   | 7,28     | 10.920,00  | 6,29     | 9.435,00   | 6,29     | 9.435,00   |  |
| 19                                | Chá de camomila.                               | Cx   | 200   | R\$ 4,90  | 980,00     | R\$ 5,15   | 1.030,00   | 5,10     | 1.020,00   | 5,05     | 1.010,00   | 5,05     | 1.010,00   |  |
| 20                                | Chá de erva cidreira.                          | Cx   | 200   | R\$ 4,90  | 980,00     | R\$ 7,34   | 1.468,00   | 5,10     | 1.020,00   | 5,78     | 1.156,00   | 5,78     | 1.156,00   |  |
| 21                                | Chá de erva doce.                              | Cx   | 200   | R\$ 4,90  | 980,00     | R\$ 7,34   | 1.468,00   | 5,10     | 1.020,00   | 5,78     | 1.156,00   | 5,78     | 1.156,00   |  |
| 22                                | Colorífico em pó                               | Unid | 5.000   | R\$ 2,00  | 10.000,00  | R\$ 1,04   | 5.200,00   | 2,08     | 10.400,00  | 1,71     | 8.550,00   | 1,71     | 8.550,00   |  |
| 23                                | Crema de leite.                                | Unid | 5.000   | R\$ 4,50  | 22.500,00  | R\$ 3,98   | 19.900,00  | 4,68     | 23.400,00  | 4,39     | 21.950,00  | 4,39     | 21.950,00  |  |
| 24                                | Ervilha em conserva.                           | Unid | 2.000   | R\$ 4,50  | 9.000,00   | R\$ 5,25   | 10.500,00  | 4,68     | 9.360,00   | 4,81     | 9.620,00   | 4,81     | 9.620,00   |  |
| 25                                | Extrato de Tomate simples.                     | Unid | 5.000   | R\$ 4,00  | 20.000,00  | R\$ 4,38   | 21.900,00  | 4,16     | 20.800,00  | 4,18     | 20.900,00  | 4,18     | 20.900,00  |  |
| 26                                | Farinha de mandioca cor branca.                | KG   | 6.000   | R\$ 10,00 | 60.000,00  | R\$ 6,85   | 41.100,00  | 10,40    | 62.400,00  | 9,08     | 54.480,00  | 9,08     | 54.480,00  |  |
| 27                                | Farinha de milho flocada.                      | KG   | 4.000   | R\$ 3,00  | 12.000,00  | R\$ 1,36   | 5.440,00   | 3,12     | 12.480,00  | 2,49     | 9.960,00   | 2,49     | 9.960,00   |  |
| 28                                | Farinha Lactee.                                | Unid | 3.000   | R\$ 12,00 | 36.000,00  | R\$ 6,61   | 19.830,00  | 12,48    | 37.440,00  | 10,36    | 31.080,00  | 10,36    | 31.080,00  |  |
| 29                                | Farinha natural de mandioca cor amarela.       | Kg   | 4.000   | R\$ 10,00 | 40.000,00  | R\$ 6,65   | 26.600,00  | 10,40    | 41.600,00  | 9,02     | 36.080,00  | 9,02     | 36.080,00  |  |
| 30                                | Fécula de mandioca.                            | kg   | 2.000   | R\$ 8,00  | 16.000,00  | R\$ 6,64   | 13.280,00  | 8,32     | 16.640,00  | 7,65     | 15.300,00  | 7,65     | 15.300,00  |  |
| 31                                | Feijão Cariquinha Tipo I.                      | kg   | 8.000   | R\$ 9,00  | 72.000,00  | R\$ 6,98   | 55.840,00  | 9,36     | 74.880,00  | 8,45     | 67.600,00  | 8,45     | 67.600,00  |  |
| 32                                | Feijão Preto Tipo I.                           | kg   | 8.000   | R\$ 9,00  | 72.000,00  | R\$ 10,53  | 84.240,00  | 9,36     | 74.880,00  | 9,63     | 77.040,00  | 9,63     | 77.040,00  |  |
| 33                                | Formula infantil a base de Proteína de Soja.   | Unid | 600   | R\$ 23,00 | 13.800,00  | R\$ 31,11  | 18.666,00  | 23,92    | 14.352,00  | 26,01    | 15.606,00  | 26,01    | 15.606,00  |  |
| 34                                | Formula infantil                               | Unid | 400   | R\$ 78,00 | 31.200,00  | R\$ 91,77  | 36.708,00  | 81,12    | 32.448,00  | 83,63    | 33.452,00  | 83,63    | 33.452,00  |  |
| 35                                | Leite em pó desnatado                          | Unid | 3.000   | R\$ 9,00  | 27.000,00  | R\$ 13,74  | 41.220,00  | 9,36     | 28.080,00  | 10,70    | 32.100,00  | 10,70    | 32.100,00  |  |
| 36                                | Leite em pó integral                           | Unid | 15.000  | R\$ 8,50  | 127.500,00 | R\$ 15,93  | 238.950,00 | 8,84     | 132.600,00                                       | 11,09    | 166.350,00 | 11,09    | 166.350,00 |  |
| 37                                | Maccarrão Tipo Espaguete                       | Unid | 10.000  | R\$ 3,90  | 39.000,00  | R\$ 2,91   | 29.100,00  | 4,06     | 40.600,00  | 3,62     | 36.200,00  | 3,62     | 36.200,00  |  |

15/10/2025  
Proc Nº 035/25  
Ass. [assinatura]

|              |                                       |       |        |           |     |            |           |            |       |            |       |                     |
|--------------|---------------------------------------|-------|--------|-----------|-----|------------|-----------|------------|-------|------------|-------|---------------------|
| 38           | Macarrão Tipo Parafuso                | Unid  | 6.000  | R\$ 4,90  | R\$ | 29.400,00  | R\$ 5,19  | 31.140,00  | 5,10  | 30.600,00  | 5,06  | 30.360,00           |
| 39           | Margarina com sal                     | Unid  | 8.000  | R\$ 8,00  | R\$ | 64.000,00  | R\$ 3,18  | 25.440,00  | 8,32  | 66.560,00  | 6,5   | 52.000,00           |
| 40           | Massa Para Sopa                       | Unid  | 4.000  | R\$ 4,90  | R\$ | 19.600,00  | R\$ 5,17  | 20.680,00  | 5,10  | 20.400,00  | 5,06  | 20.240,00           |
| 41           | Milho em conserva                     | Unid  | 1.500  | R\$ 4,00  | R\$ | 6.000,00   | R\$ 4,10  | 6.150,00   | 4,16  | 6.240,00   | 4,09  | 6.135,00            |
| 42           | MOLHO SHOYU                           | Unid  | 800    | R\$ 19,90 | R\$ | 15.920,00  | R\$ 10,01 | 8.008,00   | 20,70 | 16.560,00  | 16,87 | 13.496,00           |
| 43           | Óleo de soja vegetal                  | Unid  | 9.000  | R\$ 8,90  | R\$ | 80.100,00  | R\$ 8,37  | 75.330,00  | 9,26  | 83.340,00  | 8,84  | 79.560,00           |
| 44           | Ovo branco de galinha                 | Duzia | 5.000  | R\$ 20,00 | R\$ | 100.000,00 | R\$ 15,10 | 75.500,00  | 20,80 | 104.000,00 | 18,63 | 93.150,00           |
| 45           | Pó para gelatina                      | Unid  | 1.500  | R\$ 7,90  | R\$ | 11.850,00  | R\$ 35,91 | 53.865,00  | 8,22  | 12.330,00  | 17,34 | 26.010,00           |
| 46           | Proteína texturizada de soja vermelho | kg    | 800    | R\$ 45,00 | R\$ | 36.000,00  | R\$ 13,30 | 10.640,00  | 46,80 | 37.440,00  | 35,03 | 28.024,00           |
| 47           | Sai refinado iodado                   | Pct   | 2.000  | R\$ 3,00  | R\$ | 6.000,00   | R\$ 1,08  | 2.160,00   | 3,12  | 6.240,00   | 2,4   | 4.800,00            |
| 48           | Sardinha em óleo comestível           | cx    | 1.500  | R\$ 5,00  | R\$ | 7.500,00   | R\$ 4,51  | 6.765,00   | 5,20  | 7.800,00   | 4,9   | 7.350,00            |
| 49           | Sardinha no extrato de tomate         | cx    | 1.500  | R\$ 5,00  | R\$ | 7.500,00   | R\$ 4,51  | 6.765,00   | 5,20  | 7.800,00   | 4,9   | 7.350,00            |
| 50           | Suco de Fruta                         | Unid  | 9.000  | R\$ 4,90  | R\$ | 44.100,00  | R\$ 2,91  | 26.190,00  | 5,10  | 45.900,00  | 4,3   | 38.700,00           |
| 51           | Tempero Seco em pó                    | pac   | 350    | R\$ 2,50  | R\$ | 875,00     | R\$ 1,04  | 364,00     | 2,60  | 910,00     | 2,05  | 717,50              |
| 52           | Vinagre branco                        | Unid  | 200    | R\$ 2,50  | R\$ | 500,00     | R\$ 2,63  | 526,00     | 2,60  | 520,00     | 2,58  | 516,00              |
| 53           | Linguça Calabresa                     | kg    | 10.000 | R\$ 11,50 | R\$ | 115.000,00 | R\$ 29,13 | 291.300,00 | 11,96 | 119.600,00 | 17,53 | 175.300,00          |
| <b>TOTAL</b> |                                       |       |        |           |     |            |           |            |       |            |       | <b>1.937.761,50</b> |

OK

OK

OK

1500100  
 Proc Nº 035/24  
 Ass *[assinatura]*

Thiago Alves dos Santos  
 Secretário de Licitação e Compras

*[assinatura]*

Prefeitura Mun. de Chapadinha  
 Thiago Alves dos Santos  
 Secretário Municipal de  
 Compras e Licitação



**A Senhora**  
**Vânia Duarte Mota Souza**  
**Secretária Adjunta de Administração**  
**Nesta**



**DESPACHO**

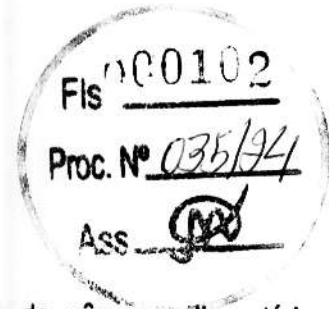
Em resposta à solicitação de Registro de Preços da **Secretária Municipal de Administração**, e aprovação das secretarias de **Educação, Saúde e Assistência Social** para realização de pesquisas de preços referente ao **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**. Encaminho solicitações e pesquisas de preços, com relatório e mapa de apuração das pesquisas de preços, realizadas através de solicitação de pesquisas de preços enviadas aos fornecedores com atividades econômicas compatível com o objeto supracitado, conforme segue em anexo.

Chapadinha/MA, em 12 de Agosto de 2024.

**Thiago Alves dos Santos**  
Secretário Municipal de Licitações e Compras  
Prefeitura Mun. de Chapadinha  
Thiago Alves dos Santos  
Secretário Municipal de  
Compras e Licitação

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

Ao  
Setor de Contábil  
Prefeitura Municipal de Chapadinhã - MA.



Considerando a necessidade de garantir o fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das secretarias municipais, venho por meio deste solicitar a disponibilização de dotação orçamentária para a **EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**, por meio de **Registro de Preços**, conforme previsão do **artigo 18 da Lei nº 14.133/2021**, com um valor orçado em **R\$ 1.937,761.50 (Hum milhão novecentos e trinta e sete mil setecentos e sessenta e um reais e cinquenta centavos)**, referente as informações requisitadas para as Secretarias de Administração, Educação, Saúde e Assistência Social, conforme solicitação constante dos autos do processo administrativo nº 3991/2024.

Chapadinhã (MA), 13 de Agosto de 2024.

Atenciosamente,

**VÂNIA DUARTE MOTA SOUZA**  
Secretária Adjunta de Administração  
Prefeitura Mun. de Chapadinhã  
Vânia Duarte Mota Souza  
Secretária Adjunta de Administração

A Sra.  
Vânia Duarte Mota Souza  
Secretária Adjunta de Administração




em atendimento ao Art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações posteriores, comunicamos a existência de crédito orçamentário suficiente para atender às despesas relativas à futura contratação de empresa, por meio do Sistema de Registro de Preços, com o objetivo a **EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.**

Cabe destacar que, conforme dispõe o § 7º do Art. 7º da referida Lei, **não é exigida a indicação da dotação orçamentária no momento da licitação** no Sistema de Registro de Preços, sendo sua apresentação obrigatória apenas na fase de formalização do contrato ou emissão da autorização de fornecimento ou instrumento equivalente:

**"§ 7º Não será exigida a indicação de recursos orçamentários no momento da licitação para o sistema de registro de preços, sendo obrigatória sua comprovação para a formalização do contrato ou para a emissão da autorização de fornecimento ou do instrumento equivalente."**

Chapadinho/MA, 13 de Agosto de 2024.

  
Contador  
Prefeitura Mun. de Chapadinho  
MASIO AKYLS QUARESMA DE ARAUJO  
CONTADOR  
CRC: 8235

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

000104  
Fis  
Proc. Nº 035/24

**1. OBJETO**

1.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

1.2. A aquisição de gêneros alimentícios em geral será conforme especificações e quantidades estimadas, abaixo:

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | UNID | QUANT. |
|------|--|------|--------|
| 1    | <b>Açúcar refinado</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 |
| 2    | <b>Achocolatado em pó solúvel</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 3    | <b>Adoçante dietético líquido aspartame</b> . Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.500  |
| 4    | <b>Alimento para suplementação</b> de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG   | 1.000  |

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO


100105

Proc. Nº 035124

ASS

|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
| 5  | <p><b>Ameixa em calda</b>, fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p>  | Unid | 400    |
| 6  | <p><b>Amido de milho</b> contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 3.000  |
| 7  | <p><b>Arroz agulhinha branco</b>, classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Kg   | 20.000 |
| 8  | <p><b>Azeite de oliva extra-virgem</b>, 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 500    |
| 9  | <p><b>Azeitona verde com caroço em conserva</b>, fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 500    |
| 10 | <p><b>Biscoito Doce tipo Maria</b>, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e</p> | Unid | 5.000  |

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

|    |  |  |        |
|----|--|--|--------|
|    | número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  |  |        |
|    |  | <p>Fls <u>00106</u></p> <p>Proc. Nº <u>035/94</u></p> <p>Ass </p> |        |
| 11 | <b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker.</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid   | 5.000  |
| 12 | <b>Cremsgema tradicional maizena</b> tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum   | Unid   | 4.000  |
| 13 | <b>Café torrado e moído,</b> em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | pct  | 20.000 |
| 14 | <b>CALDO DE GALINHA E CARNE</b><br>Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. <b>EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES</b>  | CX   | 200    |
| 15 | <b>Cereal a base de arroz pré-cozido;</b> com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid   | 1.000  |
| 16 | <b>Cereal a base de aveia em flocos finos;</b> contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de  | Unid   | 2.000  |

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

Fis 000107

Proc. N° 035/94

ASS 

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | alimentos.   |      |       |
| 17 | <b>Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos</b> (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 2.000 |
| 18 | <b>Cereal a base de milho pré-cozido;</b> com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Unid | 1.500 |
| 19 | <b>Chá de camomila,</b> 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Cx   | 200   |
| 20 | <b>Chá de erva cidreira,</b> 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Cx   | 200   |
| 21 | <b>Chá de erva doce,</b> 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | CX   | 200   |
| 22 | <b>Colorífico em pó</b> à base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 5.000 |
| 23 | <b>Creme de leite,</b> UHT homogeneizado, gordura láctea - mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado   | Unid | 5.000 |

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

Fis 000108

Proc. Nº 035/24

Ass. [Assinatura]

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |      |       |
| 24 | <b>Ervilha em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais são, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos              | Unid | 2.000 |
| 25 | <b>Extrato de Tomate simples</b> concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000 |
| 26 | <b>Farinha de mandioca cor branca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | KG   | 6.000 |
| 27 | <b>Farinha de milho flocada</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | kg   | 4.000 |
| 28 | <b>Farinha Lactea</b> : sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fálco, açúcar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem gluten, valor nutricional mínimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipídio - 3% isenta de materia terrosa. Embalagem com 200 gr.   | Unid | 3.000 |
| 29 | <b>Farinha natural de mandioca cor amarela</b> , grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Kg   | 4.000 |



SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Fis 000109

Proc. N° 035/94

Ass. [assinatura]

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
| 30 | <p><b>Fécúla de mandioca</b> em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | kg   | 2.000 |
| 31 | <p><b>Feijão Cariquinha Tipo I</b>, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | kg   | 8.000 |
| 32 | <p><b>Feijão Preto Tipo I</b>, da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | kg   | 8.000 |
| 33 | <p><b>Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja</b>, obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.</p> | Unid | 600   |
| 34 | <p><b>Fórmula infantil</b> indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto,</p>  | Unid | 400   |

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

|    |  |  |        |
|----|--|--|--------|
|    | <p>marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | <p>Fis <u>000110</u><br/>Proc. Nº <u>035/24</u><br/>Ass. <u>[assinatura]</u></p> |        |
| 35 | <p><b>Leite em pó desnatado</b> obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid   | 3.000  |
| 36 | <p><b>Leite em pó integral</b>, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÀ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>       | Unid   | 15.000 |
| 37 | <p><b>Macarrão Tipo Espaguete</b>, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid   | 10.000 |
| 38 | <p><b>Macarrão Tipo Parafuso</b>, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos</p>   | Unid   | 6.000  |




**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

|    |  |       |       |
|----|--|-------|-------|
| 39 | <b>Margarina com sal.</b> Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio – 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 8.000 |
| 40 | <b>Massa Para Sopa:</b> obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid  | 4.000 |
| 41 | <b>Milho em conserva,</b> fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 1.500 |
| 42 | <b>MOLHO SHOYU</b> é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillusoryzae</i> e/ou <i>Aspergillussojae</i> . Embalagem com 500 ml  | Unid  | 800   |
| 43 | <b>Óleo de soja vegetal:</b> Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 |
| 44 | <b>Ovo branco de galinha;</b> fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência. | Duzia | 5.000 |
| 45 | <b>Pó para gelatina,</b> sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 1.500 |
| 46 | <b>Proteína texturizada de soja vermelho;</b> Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo ,odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausencia de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plastico atóxico de 1(kg)  | kg    | 800   |

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

FIS 000112

|    |   |  |
|----|---|--|
| 47 | <b>Sal refinado iodado</b> , extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiulectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto, ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Proc. N° 035/24<br>Ass. <br>Pct 2.000 |
| 48 | <b>Sardinha em óleo comestível</b> em conserva. Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | cx 1.500   |
| 49 | <b>Sardinha no extrato de tomate</b> . Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx 1.500   |
| 50 | <b>Suco de Fruta</b> concentrado nos sabores goiaba, cajú, uva e acerora, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quação, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml   | Unid 9.000   |
| 51 | <b>Tempero Seco em pó</b> composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | pct 350  |
| 52 | <b>Vinagre branco</b> fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Unid 200   |
| 53 | <b>Linguiça Calabresa</b> Embalagem com 500 g   | kg 10.000  |

**2- DA JUSTIFICATIVA:**

2.1. A saúde tem importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável, assumindo compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde. Considerando que a alimentação saudável mantém relação direta com a qualidade de vida da população e prevenção de diversas doenças, e que é de responsabilidade dos serviços públicos de saúde, em especial da atenção básica trabalhar com a população de forma preventiva para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares saudáveis; Considerando que atividades

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

FIS 00113

Proc. Nº 035/14

práticas, demonstrativas e com participação direta da população, somadas às orientações teóricas são propostas para mudanças de hábitos alimentares com resultados mais efetivos. ~~Assuma-se~~ necessário aquisição de gêneros alimentícios diversos a serem utilizados nas atividades práticas educativas de alimentação e nutrição na atenção básica para população em geral, abrangendo todos os ciclos de vida.

2.2 Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios pela secretaria de Educação, conforme as necessidades desta secretaria.

2.3 Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios pela secretaria de Administração, Planejamento, Tributos e Finanças, conforme necessidade da secretaria.

**3.0 PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA:**

3.1. Os produtos deverão ser dentro do prazo da validade, lacrados, entregues lacradas pelo fabricante, não sendo aceitos produto violadas, no prazo de entrega de 30 (TRINTA) DIAS, conforme Ordem de Fornecimento da secretaria contratante, onde haverá servidor designado, para o recebimento e fiscalização do objeto e valor contratado em conformidade com o a Ata de registro.

3.2. Os produtos serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com o Termo de Referência deste edital e as especificações dos opcionais constantes da proposta comercial, quanto à marca, modelo, especificações técnicas e níveis de desempenho mínimos exigidos.

3.3. Após recebimento provisório, o bem será recebido definitivamente, mediante a verificação da qualidade e sua consequente aceitação, por intermédio de Termo Definitivo de Recebimento assinado pelo Fiscal do Contrato.

3.4. Caberá ao fiscal do contrato rejeitar os produtos, caso não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente original ou novo, bem como determinar a sua substituição.

3.5. Todas as despesas e custos diretos e indiretos, tais como: transporte, fretes, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, bem como quaisquer outros necessários à disposição ou fornecimento dos produtos/equipamentos correrão inteira e exclusivamente por conta do CONTRATADO.

3.6. Caberá à Licitante Vencedora:

3.6.1. Transportar, por sua conta e risco, os produtos até a cidade de Chapadinhã/MA, ficando sob sua responsabilidade quaisquer acidentes no trajeto de transporte;

3.6.2. Substituir os equipamentos que apresentar defeitos, bem como avarias devido ao transporte;

3.7. Os produtos serão objeto de inspeção, que será realizada pelo fiscal do contrato, conforme procedimentos a seguir:

3.7.1. Abertura das embalagens;

3.7.2. Comprovação de que o produto atende às especificações mínimas exigidas e/ou aquelas superiores oferecidas pela CONTRATADA;

3.7.6. A contratada deverá tomar providências e substituir os produtos que não estiverem de acordo com o solicitado, quando apresentarem defeito de fabricação ou adulteração de qualidade ou sofrer alteração de suas características dentro do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (UM) dia, sem culpa da administração.;

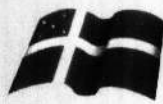
3.7.7. Nos casos de substituição do produto, iniciar-se-ão os prazos e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência;

3.8. O recebimento definitivo não isenta a empresa de responsabilidades futuras quanto à qualidade dos produtos entregues.

**4.0 DO ACOMPANHAMENTO:**

4.1 Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa fornecedora o fiscal verificará a procedência dos produtos entregues comprovando a qualidade do mesmo.

4.2 O CONTRATANTE poderá recusar os produtos, se não atender ao estipulado no objeto.



## SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

4.3 O acompanhamento e a fiscalização da entrega dos produtos serão exercidos por meio de um representante legal indicado pelo Órgão Contratante, denominado FISCAL, ao qual compete fiscalizar, conferir e avaliar a entrega dos produtos, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência a CONTRATANTE.

4.4 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para acompanhamento e controle de execução do contrato;

4.5 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a lei nº 14.133/2021;

4.6 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou providências cabíveis.

### 5.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

5.1.1 Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, impostos, taxas, encargos, seguros, fretes, carrego e descarrego decorrentes do fornecimento do objeto, sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Chapadinha-MA.

5.1.2 Manter a compatibilidade com as obrigações assumidas durante toda a vigência do contrato.

5.1.3 Substituir imediatamente, sem custos adicionais, os produtos que apresentarem defeito.

5.1.4 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo até a entrega dos produtos.

5.1.5 Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do prazo máximo para entrega do objeto.

5.1.6 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Administração, durante e após a entrega do objeto.

5.1.7 Executar fielmente o contrato, de acordo com as cláusulas avençadas.

5.1.8 O solicitante vencedor fica obrigado a aceitar nas mesmas condições da contratação, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco) por cento do valor da adjudicação.

### 6.2. DO CONTRATANTE:

6.2.1. Efetuar o pagamento a detentora da Ata e/ou contratada no prazo e forma estipulados, mediante documento hábil de quitação.

6.2.2. Realizar a fiscalização prévia da procedência dos produtos entregue comprovando a qualidade do mesmo e remeter advertência ao fornecedor, por escrito, quando o bem não for fornecido de forma satisfatória;

6.2.3. Emitir ato designando o responsável pela fiscalização e recebimento dos produtos/equipamentos.

6.2.4. Comunicar à Contratada qualquer anormalidade ocorrida na execução do objeto, diligenciando para que as irregularidades ou falhas sejam plenamente corrigidas;

6.2.5. Notificar, por escrito, a Contratada da aplicação de eventuais penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e a ampla defesa;

6.2.6. Emitir a Ordem de Fornecimento, assinada pela autoridade competente;

### 7.0. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos/equipamentos, conforme liberação do recurso, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente conferida e atestada pelo fiscal do contrato. A fatura deverá conter no mínimo os seguintes dados:

a) Data de emissão;

b) Estar endereçada a CONTRATANTE;

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

000117  
Fls

Proc. Nº 035/24

- c) Quantidade fornecida;
- d) Especificação dos produtos/equipamentos;
- e) Preço unitário e total da fatura;

7.3. Se a Nota Fiscal apresentar incorreções será devolvida ao Fornecedor e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento.

7.4. O gestor do contrato somente atestará o recebimento dos equipamentos e liberará a Nota Fiscal/Fatura para pagamento quando cumprida pela Contratada, todas as condições Pactuadas.

7.5. O pagamento somente será efetuado após a comprovação pelo contratado de que se encontra em dia com suas obrigações para com o sistema social, mediante apresentação das Certidões Negativa de Débitos com o INSS e com o FGTS.

**8.0. DAS PENALIDADES:**

8.1. Pelo inadimplemento contratual a CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas em Lei e demais legislações pertinentes, respeitado o devido processo legal;

8.2. Quando se tratar de sanção de multa, poderão ser aplicadas à CONTRATADA concomitantemente as penas de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração Municipal e impedimento de licitar e contratar com a Administração;

8.3. Quando aplicada a pena de multa, está será calculada em 10% (dez por cento) sobre o valor do avença;

8.4. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao CONTRATANTE pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos;

8.5. A CONTRATADA inadimplente que não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa;

8.6. A aplicação das aludidas multas não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato;

8.7. As penalidades serão aplicadas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal.

**9.0 MEDIDAS ACAUTELADORAS:**

9.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

**10.0 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

10.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas serão as previstas na Lei Federal.

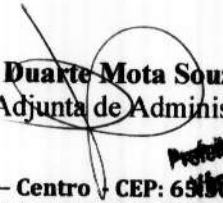
**11.0. DAS ALTERAÇÕES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA:**

11.1. Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.


Chapadinhã/MA, 13 de Agosto de 2024.

**APROVO O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA EM: 13/08/2024.**

**Vânia Duarte Mota Souza**  
Secretária Adjunta de Administração

  
Prefeitura Municipal de Chapadinhã  
Vânia Duarte Mota Souza  
Secretária Adjunta de Administração

Av. Presidente Vargas, nº 310 - Centro - CEP: 65100-000 - Chapadinhã/MA  
CNPJ. nº 06.117.709/0001-58

Fis 000116  
Proc. Nº 035/24  
Ass. 

**TERMO DE ANUÊNCIA**

Na qualidade de Órgão Participante, DECLARO para os devidos fins que estamos de acordo com o objeto e especificações constante no Termo de Referência elaborado pela Secretaria Municipal de Administração, sob a responsabilidade do Sr. THIAGO ALVES DOS SANTOS, Secretário Municipal de Licitações e Compras, o qual terá o apoio desta Secretaria Municipal de Administração.

Chapadinhã - MA, 13 de Agosto de 2024.



Nara da Silva Macedo  
Secretária Municipal de Educação

Prefeitura Mun. de Chapadinhã  
Nara da Silva Macedo  
Secretária Municipal de Educação




**TERMO DE ANUÊNCIA**

Na qualidade de Órgão Participante, DECLARO para os devidos fins que estamos de acordo com o objeto e especificações constante no Termo de Referência elaborado pela Secretaria Municipal de Administração, sob a responsabilidade do Sr. THIAGO ALVES DOS SANTOS, Secretário Municipal de Licitações e Compras, o qual terá o apoio desta Secretaria Municipal de Administração.

Chapadinha - MA, 13 de Agosto de 2024.

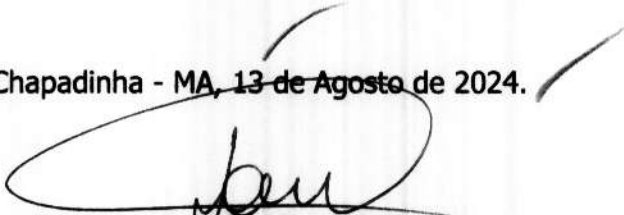
Alex Monteiro Castelo Branco  
Secretário Municipal de Saúde

  
**ALEX MONTEIRO CASTELO BRANCO**  
Secretário Municipal de Saúde e Saneamento  
Prefeitura Mun. de Chapadinha-MA

**TERMO DE ANUÊNCIA**

Na qualidade de Órgão Participante, DECLARO para os devidos fins que estamos de acordo com o objeto e especificações constante no Termo de Referência elaborado pela Secretaria Municipal de Administração, sob a responsabilidade do Sr. THIAGO ALVES DOS SANTOS, Secretário Municipal de Licitações e Compras, o qual terá o apoio desta Secretaria Municipal de Administração.

Chapadinda - MA, 13 de Agosto de 2024.

  
Ezequias Douglas dos Santos Silva  
Secretário Municipal de Assistência Social  
Prefeitura Mun. de Chapadinda  
Ezequias Douglas dos Santos Silva  
Secretario Mun. de Assistencia Social  
CPF: 521.838.222-72



**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

**AUTORIZAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

Fis. 000119

Proc. Nº 035/24

Ass. 

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **aprovo** o presente Termo de Referência elaborado pela Secretaria Municipal de Administração, que tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**, e **Autorizo** a continuidade dos trâmites legais para realização do procedimento licitatório.

Chapadinho-MA, 13 de Agosto de 2024.

**Vânia Duarte Mota Souza**  
Secretária Adjunta de Administração

*Prefeitura Mun. de Chapadinho*  
*Vânia Duarte Mota Souza*  
*Secretária Adjunta de Administração*

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

**AUTORIZAÇÃO**



Ilmo. Sr.  
**Luciano de Souza Gomes**  
Pregoeiro Municipal

**Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.**

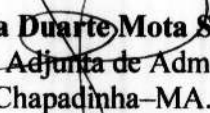
Considerando o disposto no **artigo 18 da Lei nº 14.133/2021**, que regula as contratações públicas;

**AUTORIZO** a abertura do processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, com vistas à formação de Registro de Preços, conforme justificativa apresentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP).

Adote-se as providências necessárias para a tramitação do processo, com observância das disposições legais aplicáveis.

Chapadinha/MA, 14 de Agosto de 2024.

Atenciosamente,

  
**Vânia Duarte Mota Souza**  
Secretária Adjunta de Administração  
Chapadinha-MA.

*Prefeitura Mun. de Chapadinha*  
*Vânia Duarte Mota Souza*  
*Secretaria Adjunta de Administração*



Fis 0121

Proc. Nº 035/24

Ass.

## AUTUAÇÃO DO PROCESSO

Hoje, nesta Cidade, na sala de Licitações, autuo o processo licitatório que adiante se vê, do que para constar, lavrei este termo. Eu, **LUCIANO DE SOUZA GOMES**, Pregoeiro Municipal, o subscrevo.

### DA LICITAÇÃO:

- Processo Administrativo nº 3991/2024
- Modalidade: Pregão Eletrônico
- Requisitante: Vânia Duarte Mota Souza – Secretária Adjunta de Administração; Nara da Silva Macedo – Secretária Municipal de Educação; Alex Monteiro Castelo Branco – Secretário Municipal de Saúde; Ezequias Douglas dos Santos Silva – Secretário Municipal de Assistência Social.
- Tipo de Licitação: Menor preço por item

### FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

Fundamenta-se o pregão eletrônico nos **artigos 6º, inciso XLII**, e pelo **artigo 56** da Lei Federal nº 14.133/2021 bem como o **artigo 18 da Lei nº 14.133/2021** regula o uso do Sistema de Registro de Preços.

### DO OBJETO DA LICITAÇÃO:

**REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.**

### ESTIMATIVA DO VALOR:

O valor estimado para esta licitação foi designado pelo Termo de Referência, portanto, estima-se o valor total para contratar de **R\$ 1.937.761,50 (Um milhão novecentos e trinta e sete mil setecentos e sessenta e um reais e cinquenta centavos).**

Chapadinho - MA, em 14 de Agosto de 2024.

**Luciano de Souza Gomes**  
Pregoeiro

Prefeitura Mun. de Chapadinho  
Luciano Souza Gomes  
Pregoeiro



PREFEITURA MUNICIPAL  
**CHAPADINHA**  
Compromisso e Desenvolvimento



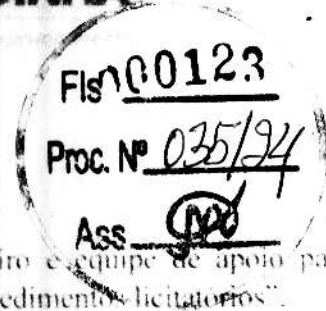
### JUNTADA DE PORTARIA

Junto aos autos do Processo Administrativo nº 0101.3991.2024, na modalidade Pregão Eletrônico, o Ato de designação da Comissão Permanente de Licitação, PORTARIA 006/2024 de 10 de Janeiro de 2024.

Chapadinda - MA, 14 de agosto de 2024.

**LUCIANO DE SOUZA GOMES**  
Pregoeiro

Prefeitura Mun. de Chapadinda  
Luciano Souza Gomes  
Pregoeiro



PORTARIA Nº 006/2024 – GP

“Designa Pregoeiro e equipe de apoio para a condução de procedimentos licitatórios”.

**MARIA DUCILENE PONTES CORDEIRO, PREFEITA MUNICIPAL DE CHAPADINHA, ESTADO DO MARANHÃO**, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o que dispõe o art. 8º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021:

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Designar como Pregoeiro responsável por tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação, dos seguintes servidores:

**EQUIPE:**


- Luciano de Souza Gomes – Pregoeiro – Mat. 4567
- Nayra Tacyanna de Araújo Sousa – Membro da Equipe de Apoio - Mat. 4355
- Remilson de Aguiar Lopes – Membro da Equipe de Apoio – Mat. 8969

**Art. 2º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 3º** - Revogadas as disposições em contrário.

Registre-se. Publica-se. Cumpra-se.

Gabinete da Prefeitura Municipal de Chapadinho, 10 de janeiro de 2024.

  
Maria Ducilene Pontes Cordeiro  
Prefeita Municipal



# DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

## CHAPADINHA - MA

SEGUNDA-FEIRA, 08 DE ABRIL DE 2024

ANO IV

EDIÇÃO EXTRA, N.º 3330-B – PÁGINAS: 01

www.chapadina.ma.gov.br

### ATOS DO PODER EXECUTIVO

#### SUMÁRIO

PORTARIA Nº 006/2024 – GP

PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADINHA-MA

PORTARIA Nº 006/2024 – GP

“Designa Pregoeiro e equipe de apoio para a condução de procedimentos licitatórios”.

**MARIA DUCILENE PONTES CORDEIRO, PREFEITA MUNICIPAL DE CHAPADINHA, ESTADO DO MARANHÃO**, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o que dispõe o art. 8º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

#### RESOLVE:

**Art. 1º** - Designar como Pregoeiro responsável por tomar decisões, acompanhar o trâmite da licitação, dar impulso ao procedimento licitatório e executar quaisquer outras atividades necessárias ao bom andamento do certame até a homologação, dos seguintes servidores:

#### EQUIPE:

- Luciano de Souza Gomes – Pregoeiro – Mat. 4567
- Nayra Tacyanna de Araújo Sousa – Membro da Equipe de Apoio – Mat. 4355
- Renilson de Aguiar Lopes – Membro da Equipe de Apoio – Mat. 8969

**Art. 2º** - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.  
**Art. 3º** - Revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, Publica-se, Cumpra-se.

Gabinete da Prefeitura Municipal de Chapadina, 10 de Janeiro de 2024.

**Maria Ducilene Pontes Cordeiro**  
Prefeita Municipal

**\*ESTA PORTARIA TERÁ EFEITOS RETROATIVOS À 10 DE JANEIRO DE 2024.**

**MUNICIPIO DE CHAPADINHA:**  
**061177090001**  
**58**

Assinado digitalmente por  
MUNICIPIO DE CHAPADINHA:06117709000158  
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, S=MA, L=CHAPADINHA, OU=34173682000318, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-CNPJ A1, OU=presencial, CN=MUNICIPIO DE CHAPADINHA:06117709000158  
Data: 2024.04.08 18:37:56-03'00'





**DESPACHO**

À Assessoria Jurídica  
Prefeitura Municipal de Chapadina – MA



Senhor Assessor,

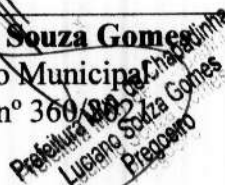
Encaminho para análise a **minuta do edital do Pregão Eletrônico nº 035/2024**, oriundo do **Processo Administrativo nº 3991/2024**, que tem como objeto a formação de **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**.

A presente contratação encontra-se fundamentada no **artigo 18 da Lei nº 14.133/2021**, que dispõe sobre o Sistema de Registro de Preços, e no **artigo 56 da mesma lei**, que estabelece a obrigatoriedade de utilização do pregão, preferencialmente na forma eletrônica, para a aquisição de bens e serviços comuns.

Solicito que seja realizada a análise jurídica quanto à conformidade legal da minuta apresentada, com vistas a garantir a regularidade do procedimento licitatório.

Chapadina/MA, 15 de Agosto de 2024.

**Luciano de Souza Gomes**  
Pregoeiro Municipal  
Portaria nº 360/2023





|   |  |
|---|--|
| <b>EDITAL E ANEXOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2024-SRP</b><br><b>SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS</b>  |  |
| REGIDO PELA LEI FEDERAL Nº.14.133/21, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014, LEI COMPLEMENTAR Nº 155/2017, DECRETO MUNICIPAL Nº 008/2023 e DECRETO FEDERAL Nº 11.462/2023 (SRP).  |  |
| PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3991/2024  | PROCESSO LICITATÓRIO Nº _____/2024-SRP   |
| <b>ÓRGÃO GERENCIADOR:</b><br>Secretaria Municipal de Administração  | <b>ÓRGÃOS PARTICIPANTES:</b> Secretaria Municipal de Administração; Educação; Saúde e Assistência Social |
| <b>ORÇAMENTO:</b><br>Sigiloso(conf. Art. 24 Lei nº 14.133/2021)   | <b>REGIME DE EXECUÇÃO:</b> EMPREITADA POR UNITÁRIO. (eventual aquisição)                                 |
| <b>TIPO DE LICITAÇÃO:</b><br>MENOR PREÇO  |  |
| <b>OBJETO:</b> Seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa visando o <b>REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA</b> , conforme descrito neste Edital e seus Anexos, nas especificações, quantidades e condições contidas no Termo de Referência, <b>Anexo II</b> do Presente Edital. |  |
| O Pregão será realizado em sessão pública online por meio de recursos de tecnologia da informação - INTERNET, através do <b>PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS</b> , site: <a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">http://www.portaldecompraspublicas.com.br</a>  |  |
| <b>RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:</b><br>Início: ___/___/2024 - Término: ___/___/2024, às ___ hs (Horário de Brasília)  |  |
| <b>SESSÃO PÚBLICA:</b> ___/___/2024, às ___ h (Horário de Brasília)<br>Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste Edital, em que não esteja disposto "Horário Local".  |  |
| <b>DIA, HORÁRIO, LOCAL E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO EDITAL</b>  |  |
| <b>DIA:</b> Dias úteis, de Segunda a Sexta-feira<br><b>HORÁRIO:</b> das 08:00hs às 12:00hs (horário local).   |  |
| <b>LOCAL:</b> Sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Chapadinha/MA, localizada na Av. Presidente Vargas, nº 310, Centro, Cep: 65.500-000, Chapadinha/Maranhão. E-mail para contato com a CPL: <a href="mailto:cplchapadinha2021@gmail.com">cplchapadinha2021@gmail.com</a>   |  |
| O edital poderá ser retirado gratuitamente no sítio eletrônico: <a href="http://www.chapadinha.gov.br">www.chapadinha.gov.br</a> e portal que sera realizado o pregão: <a href="http://www.portaldecompraspublicas.com.br">www.portaldecompraspublicas.com.br</a>   |  |
| <b>PREGOEIRO RESPONSÁVEL:</b><br><br><b>LUCIANO DE SOUZA GOMES</b><br>Pregoeiro Municipal   |  |



PREGÃO ELETRÔNICO nº \_\_\_\_\_/2024-SRP  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3991/2024 - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

### DISPUTA ABERTA E FECHADA

O MUNICÍPIO DE CHAPADINHA-MA, ESTADO DO MARANHÃO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.117.709/0001-58, através da Secretaria Municipal de Administração, por meio do seu PREGOEIRO, torna público para conhecimento dos interessados que realizará às \_\_\_ hrs, do dia \_\_\_/\_\_\_/2024, licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com o critério de julgamento, "MENOR PREÇO" que se regerá por este instrumento, e pela legislação pertinente, em especial pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 008/2023 e demais legislação correlata, conforme art. 187 da Lei nº 14.133/21.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br). O servidor conduzirá todo o procedimento conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Em caso de discordância entre as especificações do objeto descritas neste instrumento e as constantes no sistema portal de compras públicas, prevalecerão as descritas aqui estabelecida.

#### 1. OBJETO E VALOR ESTIMADO

1.1. O objeto da presente licitação é a Seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa visando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste EDITAL e anexos.

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

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

1.4. O preço considerado como estimativa para o objeto da presente licitação foi determinado, conforme dispõe a Instrução Normativa nº 65/2021 da SECRETARIA DE GESTÃO DA SECRETARIA ESPECIAL DE DESBURECRAZIZAÇÃO, GESTÃO E GOVERNO DIGITAL DO MINISTÉRIO DA ECONOMIA. Com base em tal procedimento, foi estimado o valor total de **RS 1.937.761,50 (um milhão novecentos e trinta e sete mil setecentos e sessenta e um reais e cinquenta centavos)**.

#### 2. 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.

#### 3. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. Tendo em vista que a licitação para Registro de Preços independe de previsão de dotação orçamentária, conforme dispõe o art. 17. do Decreto Federal nº. 11.462/2023, as Dotações Orçamentárias, com saldo suficiente para cobertura das despesas decorrentes da execução do objeto serão informadas nos respectivos contratos ou instrumentos equivalentes, que poderão advir do presente procedimento licitatório. No entanto, para efeito de classificação orçamentária, seguem as rubricas informadas pelo setor contábil, com vigência para o exercício em curso.

3.2. Em caso de eventuais contratações que poderão advir da Ata de Registro de Preços, as despesas decorrentes destes contratos administrativos correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento vigente à época das referidas contratações.



#### 4. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.
- 4.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante nesta licitação, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.
- 4.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.
- 4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 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 e do Decreto nº 8.538, de 2015.
- 4.6. Não poderão disputar esta licitação:
- 4.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 4.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 4.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 4.6.5. 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;
- 4.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 4.6.7. 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;
- 4.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.6.9. 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.
- 4.7. O impedimento de que trata o item 4.7.4. 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.
- 4.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.7.2. e 4.7.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 4.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.10. O disposto nos itens 4.7.2. e 4.7.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.



**4.11.** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

**4.12.** A vedação de que trata o item 4.7.8. 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.

**4.13.** Para fins de participação nesta contratação, serão aceitas as declarações e propostas de preços que possuírem assinaturas eletrônicas qualificadas (e-cpf do representante legal ou e-cnpj da empresa), conforme previsto no Art. 5º, inciso III, da Lei nº 14.063 de 23/09/2020.

**4.13.** A validação da assinatura eletrônica será realizada através do Verificador de Conformidade do Padrão de Assinatura Digital da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP-Brasil, disponibilizado gratuitamente pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informação – ITI no sítio <https://verificador.iti.gov.br>, objetivando aferir a conformidade de assinaturas digitais existentes em um arquivo assinado em relação à regulamentação da ICP-Brasil e com as definições contidas na Medida Provisória no 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, que instituiu a ICP-Brasil.

**4.14.1.** Caso a licitante apresente documentação nas condições previstas nos subitens 4.14 e 4.14.1 acima, o documento assinado eletronicamente no ato de validação deverá ter o resultado APROVADO, confirmando que assinatura está em conformidade com a regulamentação da ICP-Brasil.

## **5. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**5.13.1.** valor unitário ou desconto (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;

**5.13.2.** Marca (se for o caso);

**5.13.3.** Fabricante (se for o caso);

**5.14.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

**5.14.1.** *O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.*

**5.15.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

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

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

**5.18.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**5.19.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições 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 à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**5.19.1.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.



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

5.19.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

**5.20.** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## 6. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

**6.13.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

**6.14.** Os documentos de habilitação serão exigidos após encerrada a fase de lances, e somente do licitante melhor classificado que terá o prazo de até 02 (duas) horas para o envio, sob pena de desclassificação caso não cumpra este prazo.

**6.15.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará e encaminhará estas declarações, em campo próprio do sistema, que:

6.15.1. 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;

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

6.15.3. não possui 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;

6.15.4. 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.

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

**6.17.** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 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.

6.17.1. 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;

6.17.2. 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.

**6.18.** A falsidade da declaração de que trata os itens 6.2. ou 6.4. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021 e neste Edital.

**6.19.** 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.

**6.20.** 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.

**6.21.** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos



licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

**6.22.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

6.22.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

6.22.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

**6.23.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.23.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

6.23.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

**6.24.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.9. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

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

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

**7.14.** 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.

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

**7.16.** 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.

**7.17.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

**7.19.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,30 (trinta centavos).

**7.20.** 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 oferta inicial registrada em sistema.

**7.21.** 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 inexecutable.

**7.22.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

**7.23.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.23.1. 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.

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

7.23.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública



encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.23.4. 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.

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

7.24. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.24.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.24.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.24.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.24.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

7.25. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.25.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 0, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.25.2. 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.

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

7.25.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.25.5. 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.

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

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

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

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

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



**7.30.** 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.

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

**7.32.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

**7.32.1.** 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.

**7.32.2.** 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.

**7.32.3.** 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.

**7.32.4.** 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.

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

**7.33.1.** 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:

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

**7.33.1.2.** 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;

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

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

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

**7.33.2.1.** 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;

**7.33.2.2.** empresas brasileiras;

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

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

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

**7.34.1.** Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

**7.34.2.** 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.



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

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

7.34.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.

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

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

## 8. FASE DE JULGAMENTO

8.13. 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 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.13.1. **SICAF, quando for o caso;**

8.13.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União

(<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

8.13.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.13.4. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas "8.1.1.", "8.1.2." e "8.1.3." acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

8.14. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

8.15. 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).

8.15.1. A tentativa de fraude será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

8.15.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

8.16. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.17. 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 o previsto em lei.

8.18. 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.19. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.19.1. contiver vícios insanáveis;

8.19.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.19.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.19.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.19.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.



**8.20.** 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.

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

**8.20.1.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**8.20.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**8.20.2.** Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobre-preço se dará pela superação do valor global estimado;

**8.20.3.** No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobre-preço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, que será observado após rodada de lances e declarado o vencedor.*

**8.21.** Se houver indícios de inexequibilidade 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.

**8.22.** 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.

**8.23.** 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

**8.23.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

**8.23.2.** 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.

**8.24.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

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

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

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

## 9. FASE DE HABILITAÇÃO

**9.1.** Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, constam no item 9.11 e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

**9.1.1.** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, se for o caso.

**9.2.** 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.

**9.3.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins

para a habilitação serão  
Decreto nº 8660, de  
29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados  
ou embaixadas.

de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

**9.4.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

**9.5.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela administração.

**9.5.1.** 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).

**9.5.2.** Nos termos do item acima, o agente deverá proporcionar conforme o caso, meios alternativos e prazos razoáveis, não inferior a 24 (vinte e quatro) horas, para envio de documentos diligenciado.

**9.6.** 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.

**9.7.** 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).

**9.8.** 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.

**9.9.** 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.

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

**9.11.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, nos documentos exigidos neste edital, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação técnica e à qualificação econômico-financeira.

**9.11.1.** O interessado, para efeitos de habilitação mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS;

**9.11.2.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do cadastro para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada, após solicitação do pregoeiro.

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

**9.13.** Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

**9.14.** 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, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

**9.15.** A solicitação dos documentos de habilitação será feita em relação ao licitante vencedor.

**9.15.1.** 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.

**9.15.2.** 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.

**9.16.** 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, art. 64 e IN/73/2022, art. 39, §4º):

9.16.1. 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

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

9.17. 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.

9.18. 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 0

9.19. 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.

9.20. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

9.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

9.22. As exigências de habilitação a serem atendidas pelo fornecedor são as discriminadas nos itens a seguir:

## 10. HABILITAÇÃO JURÍDICA

10.1.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.1.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.1.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de **Microempreendedor Individual - CCMEI**, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

10.1.5. **Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

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

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

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

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

10.1.10. Certidão simplificada e específica expedida pela Junta Comercial do domicílio da sede da licitante, emitida até 30 (trinta) dias de antecedência da data de apresentação, onde em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em



decorrência de tal investidura.

## 10.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

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

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

10.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos da pessoa jurídica e física perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 e Certidão de Débitos Trabalhistas pessoa física e pessoa jurídica expedida com base na Portaria MTP Nº 667/2021 de 08 de Novembro de 2021;

10.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.2.5.1. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

10.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:

10.2.6.1. Certidão negativa de débitos, ou certidão positiva com efeitos de negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;

10.2.6.2. Certidão negativa, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quanto à dívida ativa do Estado, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;

10.2.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:

10.2.7.1. Certidão negativa de débitos, ou certidão positiva com efeitos de negativa, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal;

10.2.7.2. Certidão negativa, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quanto à Dívida ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante;

10.2.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual e/ou Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

## 10.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento autenticados e registrados na Junta Comercial do Estado da sede da licitante, ou no Cartório de Registro de Títulos e Documentos quando for o caso, todos, obrigatoriamente firmados pelo Contador, em situação regular perante o Conselho Regional de Contabilidade – CRC (acompanhado da certidão de regularidade) e pelo Dirigente/Sócio já exigíveis e apresentados na forma da Lei nº 6.604/76, acompanhado, inclusive, por Notas Explicativas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data



de apresentação da proposta;

10.3.1.1. Os documentos referidos no subitem acima ~~limitar-se-ão~~ ao último exercício social, caso a empresa tenha sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

10.3.1.2. As empresas criadas no exercício financeiro do processo de licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e ficam autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

10.3.1.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou do contrato/estatuto social.

10.3.2. Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contábeis deverão ser acompanhados de cópia do parecer da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10.3.3. Além dos documentos acima, deverá ser comprovada a boa situação financeira da empresa, mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$ISG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$ILC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

10.3.4. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total cota- do pela licitante ou do item pertinente.

10.3.5. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

10.3.5.1. Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial;

10.3.5.2. Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;

10.3.5.3. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006: Por fotocópia (do balanço e demonstrações contábeis) registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

10.3.5.4. Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

10.3.6. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

10.3.7. O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado via Escrituração Contábil Digital – ECD, desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED).

10.3.8. Será aceita também a apresentação de balanços e demais demonstrações



contábeis intermediárias, referentes ao exercício em curso, na forma da lei, devidamente assinados pelo representante legal e pelo Contador responsável, e registrados em Junta Comercial Ass

10.3.9. Os licitantes deverão apresentar declaração em modelo próprio com alíquotas dos impostos inerentes aos tributos devidamente assinado pelo contador e representante da empresa;

10.3.10. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial da licitante, liquidação judicial, insolvência civil, execução patrimonial da empresa e sócio(s), execução cíveis e fiscais estaduais e federais do licitante e socio(s) dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 30 (trinta) dias contados da data da sua apresentação;

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

#### 10.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante atestado (s) fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

10.4.2. Somente serão aceito (s) atestado (s) firmados em papel timbrado da pessoa jurídica de direito público ou privado, assinado pelo responsável que o expediu, com as seguintes indicações:

- a) Razão Social;
- b) CNPJ;
- c) Indicação do respectivo cargo ou função de quem o expediu.
- d) Comprovação de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

10.4.3. Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, para fornecimento de gêneros alimentícios com validade.

#### 10.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES DE HABILITAÇÃO:

10.5.1. Os documentos apresentados nesta licitação deverão:

- a) Estar em nome da licitante, com um único número de CNPJ;
- b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor;

10.5.2. Quando se tratar de certidões vencíveis em que a validade não esteja expressa, serão considerados válidos os documentos expedidos nos últimos 30 (trinta) dias.

10.5.3. A documentação de habilitação, será encaminhada em formato digital, no prazo estabelecido, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

10.5.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

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

10.5.6. Apresentar fotos da fachada e interior da empresa, acompanhada de Declaração de localização e funcionamento com (Georreferenciadas) que indique todos os dados pertinentes (endereço, cidade, estado, CEP, ponto de referência e telefone). O item é de ordem obrigatória e visa tão somente à comprovação de estrutura mínima, estoque e capacidade técnico-funcional da empresa em



cumprir o objeto da presente licitação, impedindo assim empresas “fantasmas” ou qualquer outro tipo;  
10.5.7. O Georreferenciamento com fotos podem ser realizados gratuitamente por aplicativos gratuitos (basta pesquisar em site de pesquisa (georreferenciar fotos). Justifica-se o pedido por oportunidade e conveniência para localizar empresas com facilidade e para localização em caso de diligência, e não ter que se amparar com empresas fantasmas.

## 11. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. 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.

11.2. 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:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no portal da transparência do órgão, assim como no PNCP para que surja seus efeitos legais.

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

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

11.6. 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.

11.7. 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.

## 12. 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, sob pena de preclusão;

12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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 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 endereço constante neste Edital.

**12.11.** Não serão conhecidos recursos interpostos fora do sistema eletrônico ou intempestivamente.

### 13. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

**13.2.** 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.

**13.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

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

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

### 14. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

**14.1.1.** 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;

**14.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

**14.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**14.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**14.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**14.1.2.4.** deixar de apresentar amostra;

**14.1.2.5.** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

**14.1.3.1.** 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;

**14.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

**14.1.5.** fraudar a licitação

**14.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**14.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**14.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**14.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**14.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

**14.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 8º da Lei nº 12.846, de 2013.

**14.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a pré- via defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e



AC 0143

Proc. N.º 035/24

criminal:

- 14.2.1. advertência;
- 14.2.2. multa;
- 14.2.3. impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4. 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.

**14.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

- 14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 14.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade,

conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**14.4.** A multa será recolhida em percentual 5% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 0, 0 e 0, a multa será de 5% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 0, 0, 0, 0 e 0, a multa será de 15% do valor do contrato licitado.

**14.5.** 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.

**14.6.** 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.

**14.7.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 0, 0 e 0, 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.

**14.8.** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 0, 0, 0, 0 e 0, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 0, 0 e 0 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

**14.9.** 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 0, 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

**14.10.** 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.

**14.11.** 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.

**14.12.** 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.

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



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

## 15. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15.2. Caberá ao interessado acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

15.3. 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.

15.4. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília/DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

15.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à 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. As normas disciplinadoras deste instrumento 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.

15.9. 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.

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

15.11. Fica eleito o foro da Comarca de Chapadinho/MA, para solucionar quaisquer questões oriundas deste procedimento.

15.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônico [www.chapadinho.ma.gov.br](http://www.chapadinho.ma.gov.br) e-mail: [cplchapadinho2021@gmail.com](mailto:cplchapadinho2021@gmail.com) e Sistema do TCE no endereço eletrônico <https://apps.tce.ma.gov.br/sinc-site/contrata>, e também poderá ser lido e/ou obtido na Sede da Prefeitura Municipal de CHAPADINHA – MA, sito à Av. Presidente Vargas, nº 310, Centro, CEP: 65.500-000, CHAPADINHA/MA, nos dias úteis, no horário das 8 horas às 12 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

16. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os anexos constantes no item 15 deste instrumento.

## 16. ANEXOS

16.1. Fazem parte do presente INSTRUMENTO, os seguintes anexos:

- 16.1.1. Anexo I - Modelo de Proposta.
- 16.1.2. Anexo II – Termo de Referência
- 16.1.3. Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços
- 16.1.4. Anexo IV – Minuta do Contrato.

CHAPADINHA -MA, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

**LUCIANO DE SOUZA GOMES**  
Pregoeiro Municipal

FIS 000144

Proc. Nº 035124  
ASS



PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_/2024-SRP

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

Fis 000145  
Proc. Nº 035/24  
Ass. [Signature]

AO

PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADINHA/MA

PREFEITURA MUNICIPAL CHAPADINHA/MA

Av. Presidente Vargas, nº 310, Centro, CHAPADINHA/MA.

Referente: PREGÃO ELETRÔNICO nº \_\_\_\_\_/2024-SRP

Senhor Pregoeiro,

Submetemos à apreciação de Vossas Senhorias, a nossa proposta relativa à contratação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos ainda que, temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverão os trabalhos e concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no edital.

**1. Proponente:**

Razão Social CNPJ:

Endereço:

E-mail Oficial de comunicação:

| Tel:

Valor Total da Proposta: R\$ .....(.....)

**PLANILHA DA PROPOSTA (ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E PREÇOS).**

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QTD. | PREÇOS RS |       |
|------|-----------|---------|------|-----------|-------|
|      |           |         |      | UNITÁRIO  | TOTAL |
| 1.   |           |         |      |           |       |

2. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

3. PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO:

4. VALIDADE DO OBJETO:

5. PRAZO DE SUBSTITUIÇÃO/REPARO DO PRODUTO:



6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
7. DADOS BANCÁRIOS DA EMPRESA:
8. INFORMAÇÕES DO REPRESENTANTE QUE ASSINARÁ O CONTRATO (Nome, RG, CPF, Endereço).

\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_

(Nome e assinatura do responsável da empresa)



**MINUTA EDITAL**



PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_/2024-SRP

Fis 00147

Proc. Nº 035/24

Ass. \_\_\_\_\_

## ANEXO II

## TERMO DE REFERÊNCIA

**1. OBJETO**

1.1 REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

1.2. A aquisição de gêneros alimentícios em geral será conforme especificações e quantidades estimadas, abaixo:

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES   | UNID | QUANT. |
|------|--|------|--------|
| 1    | <b>Açúcar refinado</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 |
| 2    | <b>Achocolatado em pó solúvel</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor marrom, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios, com ausência de corantes, do conservador ácido sórbico, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 700g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 3    | <b>Adoçante dietético líquido aspartame</b> . Embalagem: frasco, contendo 100ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.500  |
| 4    | <b>Alimento para suplementação</b> de nutrição oral, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais em diversos sabores. Teor nutricional mínimo para porção de 30g/40g: proteína - 8%, gorduras totais - 1%, sem gorduras trans e enriquecido com cálcio, ferro, vitaminas e sais minerais. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | KG   | 1.000  |



Fls. 00148

Proc. Nº 035/24

|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
| 5  | <b>Ameixa em calda</b> , fabricada a partir de frutas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid | 400    |
| 6  | <b>Amido de milho</b> contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Unid | 3.000  |
| 7  | <b>Arroz agulhinha branco</b> , classe longo fino, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Kg   | 20.000 |
| 8  | <b>Azeite de oliva extra-virgem</b> , 1ª prensagem. Embalagem: lata, contendo 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 500    |
| 9  | <b>Azeitona verde com caroço em conserva</b> , fabricada a partir de frutos sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: vidro, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.                                 | Unid | 500    |
| 10 | <b>Biscoito Doce tipo Maria</b> . Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de linho, soro de leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de | Unid | 5.000  |



00149

Fis

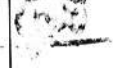
N.º 035/24

Ass

|    |  |      |        |
|----|--|------|--------|
|    | fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  |      |        |
| 11 | <b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker.</b> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000  |
| 12 | <b>Cremsgema tradicional maizena</b> tem nutrientes e vitaminas ideais para o crescimento da criança. Perfeito para mingau e outras receitas para o café da manhã. composição: Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum   | Unid | 4.000  |
| 13 | <b>Café torrado e moído</b> , em pó homogêneo, de 1ª qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, empacotado a alto vácuo, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | pet  | 20.000 |
| 14 | <b>CALDO DE GALINHA E CARNE</b><br>Ingredientes: Sal, colorífico, alho, cebola, orégano, salsa, louro, condimentos preparados de alho e de cebola, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinatodissódico com 19g. EMBALAGEM C/ 24 UNIDADES   | CX   | 200    |
| 15 | <b>Cereal a base de arroz pré-cozido</b> ; com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.000  |
| 16 | <b>Cereal a base de aveia em flocos finos</b> ; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação  | Unid | 2.000  |

000150  
Fls. \_\_\_\_\_

Proc. Nº 035/24

|    |  |  |       |
|----|--|--|-------|
|    | vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |  |       |
| 17 | <b>Cereal a base de flocos de cereais pré-cozidos</b> (trigo, milho e arroz ou trigo, aveia e cevada) p/ alimentação infantil; extraído dos 3 cereais em flocos ou flocos de cereais, livres do seu tegumento, cozidos, podendo ser adicionados de extrato de malte, mel, xaropes, sal e de outras substâncias comestíveis; secos, laminados e tostados; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Ass. <br>Unid | 2.000 |
| 18 | <b>Cereal a base de milho pré-cozido</b> , com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; contendo proteínas, vitaminas, sais minerais e fibras; não contendo colesterol; sem açúcar; fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Unid   | 1.500 |
| 19 | <b>Chá de camomila</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | Cx   | 200   |
| 20 | <b>Chá de erva cidreira</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos  | Cx   | 200   |
| 21 | <b>Chá de erva doce</b> , 100% natural, não colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 15g, contendo 15 saquinhos individuais; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | CX   | 200   |
| 22 | <b>Colorífico em pó</b> a base de urucum; aparência de pó fino, homogêneo, na cor laranja intenso, com amido máximo 78% p/p, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais; isento de cheiro acre ou rançoso. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid   | 5.000 |



Fis. 00151

Proc. Nº 035/24

Ass.

Unid

5.000

|    |   |      |       |
|----|---|------|-------|
| 23 | <b>Creme de leite</b> , UHT/homogeneizado, gordura láctea – mínimo 35%. Embalagem: caixa contendo 200g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 5.000 |
| 24 | <b>Ervilha em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos              | Unid | 2.000 |
| 25 | <b>Extrato de Tomate simples</b> concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e com no máximo 5% de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem: vidro, contendo 190g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos | Unid | 5.000 |
| 26 | <b>Farinha de mandioca cor branca</b> , grupo seca, subgrupo fina, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | KG   | 6.000 |
| 27 | <b>Farinha de milho flocada</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 4.000 |
| 28 | <b>Farinha Lactea</b> ; sabor natural, ingredientes farinha de trigo, enriquecida com ferro e aço, fático, açucar leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes contem gluten, valor nutricional minimo em 30g: carboidratos: 7% proteína - 20% e lipidio - 3% isenta de materia terrosa. Embalagem com 200 gr.   | Unid | 3.000 |
| 29 | <b>Farinha natural de mandioca cor amarela</b> , grupo d'água, subgrupo grossa, tipo I, da safra corrente; em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01 (um) Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo   | Kg   | 4.000 |



Fis nº 00152

Proc. Nº 035/24

Ass.

|    |  |      |       |
|----|--|------|-------|
|    | de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  |      |       |
| 30 | <b>Fécula de mandioca</b> , em bom estado de conservação; isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; isenta do radical cianeto; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: pacote de 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 2.000 |
| 31 | <b>Feijão Cariquinha Tipo I</b> , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | kg   | 8.000 |
| 32 | <b>Feijão Preto Tipo I</b> , da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 95%; na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico de 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | kg   | 8.000 |
| 33 | <b>Fórmula Infantil a base de Proteína de Soja</b> , obtido por desidratação da proteína isolada (grão) de soja, isento de lactose e glúten e rico em vitaminas A, B12, D, fósforo e zinco. Ingredientes obrigatórios: extrato de soja (integral e ou desengordurado) e ou proteína concentrada de soja e ou proteína isolada de soja e ou proteína texturizada de soja e ou outras fontes protéicas de soja, excluindo o farelo tostado de soja. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem contendo 800g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. O leite em pó isento de lactose deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite a base de soja, fixado pela Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. | Unid | 600   |



| 34 | <p><b>Fórmula infantil</b> indicada para alimentação de lactentes nos 06 (seis) primeiros meses de vida, sem sacarose, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteínas solúveis pela adição de soro de leite, acrescida de óleos vegetais; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor próprios; ausência de conservantes, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverá observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Lei Federal nº 11.265/06 e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>  | Unid | 400    |
|----|--|------|--------|
| 35 | <p><b>Leite em pó desnatado</b> obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 20g de 6,7% de proteína e máximo de 87 mg de sódio, sem gordura trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 300g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÂ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p> | Unid | 3.000  |
| 36 | <p><b>Leite em pó integral</b>, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequado. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 13%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans, enriquecido com cálcio e vitaminas A e D. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: lata, contendo 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 1 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MÂ e demais normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>       | Unid | 15.000 |
| 37 | <p><b>Macarrão Tipo Espaguete</b>, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 400g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>   | Unid | 10.000 |

Fls 00153

Proc. Nº 036/34

Ass

000154  
Fls

Proc. Nº 035/24

Ass

|    |   |       |       |
|----|---|-------|-------|
| 38 | <b>Macarrão Tipo Parafuso</b> , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes<br>legislação sanitária de alimentos   | Unid  | 6.000 |
| 39 | <b>Margarina com sal</b> . Teor nutricional máximo para porção de 10g: sódio – 100mg, sem gorduras trans. Embalagem: pote em plástico, contendo 250g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 8.000 |
| 40 | <b>Massa Para Sopa</b> , obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.  | Unid  | 4.000 |
| 41 | <b>Milho em conserva</b> , fabricada a partir de vegetais sãos, limpos, isentos de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. O produto não deve ser colorido nem aromatizado artificialmente e deve estar isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: lata, contendo 170g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes á legislação sanitária de alimentos.   | Unid  | 1.500 |
| 42 | <b>MOLHO SHOYU</b> é um molho fabricado a partir de uma mistura de soja, cereal torrado, água e sal marinho, fermentando-os com microrganismos <i>Aspergillusoryzae</i> e/ou <i>Aspergillussojae</i> . Embalagem com 500 ml   | Unid  | 800   |
| 43 | <b>Óleo de soja vegetal</b> : Refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade, aspecto límpido isento de impurezas sem cheiro, leve e saudável. Embalagem de 900ml  | Unid  | 9.000 |
| 44 | <b>Ovo branco de galinha</b> ; fresco; tipo 3 (grande); classe A; com peso unitário mínimo de 50g; limpo; casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas, proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/M - Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Embalagem: cartela com 30 ovos.- observar restrições estabelecidas no item 3.5 deste Termo de Referência. | Duzia | 5.000 |



Fis 00155

Proc. Nº 035/24

|    |   |      |       |
|----|---|------|-------|
| 45 | <b>Pó para gelatina</b> , sabores variados. Embalagem: saco plástico atóxico de 400g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.   | Unid | 1.500 |
| 46 | <b>Proteína texturizada de soja vermelho</b> : Bom estado de conservação isenta de fermentação, mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde, ausência de sujidades, isentos parasitas e larvas. Embalagem saco plástico atóxico de 1(kg)  | kg   | 800   |
| 47 | <b>Sal refinado iodado</b> ; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo estar úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor: característico (salino); Iodo: teor igual ou superior a 40 miligramas até o limite máximo de 100 miligramas de iodo por quilograma do produto; ausência de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01Kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. | Pct  | 2.000 |
| 48 | <b>Sardinha em óleo comestível em conserva</b> . Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx   | 1.500 |
| 49 | <b>Sardinha no extrato de tomate</b> . Embalagem: lata, contendo 125g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | cx   | 1.500 |
| 50 | <b>Suco de Fruta</b> concentrado nos sabores goiaba, cajú, uva e acerola, não fermentado e não alcoólico; aspecto líquido, cor e odor próprio da fruta em quação, fabricado a partir de frutos maduros. Embalagem de 500 ml   | Unid | 9.000 |
| 51 | <b>Tempero Seco em pó</b> composto de pimenta do reino e cominho em pó; aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, não devendo estar melado ou empedrado; cheiro pungente; sabor picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, são, limpos, dessecados e moídos com as adequadas técnicas de higiene; isento de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais. Embalagem plástica com peso líquido de 100g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.  | pct  | 350   |
| 52 | <b>Vinagre branco</b> fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos. Embalagem: frasco plástico de 500 ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade mínimo de 01 (um) ano, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos   | Unid | 200   |



## 2- DA JUSTIFICATIVA:

2.1. A saúde tem importante papel na promoção da alimentação adequada e saudável, assumindo compromisso expresso na Política Nacional de Alimentação e Nutrição e na Política Nacional de Promoção da Saúde. Considerando que a alimentação saudável mantém relação direta com a qualidade de vida da população e prevenção de diversas doenças, e que é de responsabilidade dos serviços públicos de saúde, em especial da atenção básica trabalhar com a população de forma preventiva para que pessoas, famílias e comunidades ampliem a autonomia para fazer escolhas alimentares saudáveis; Considerando que atividades práticas, demonstrativas e com participação direta da população, somadas às orientações teóricas são propostas para mudanças de hábitos alimentares com resultados mais efetivos; Torna-se necessário aquisição de gêneros alimentícios diversos a serem utilizados nas atividades práticas educativas de alimentação e nutrição na atenção básica para população em geral, abrangendo todos os ciclos de vida.

2.2 Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios pela secretaria de Educação, conforme as necessidades desta secretaria.

2.3 Justifica-se a aquisição de gêneros alimentícios pela secretaria de Administração, Planejamento, Tributos e Finanças, conforme necessidade da secretaria.

## 3.0 PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

3.1. Os produtos deverão ser dentro do prazo da validade, lacrados, entregues lacradas pelo fabricante, não sendo aceitos produto violadas, no prazo de entrega de 30 (TRINTA) DIAS, conforme Ordem de Fornecimento da secretaria contratante, onde haverá servidor designado, para o recebimento e fiscalização do objeto e valor contratado em conformidade com o a Ata de registro.

3.2. Os produtos serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade com o Termo de Referência deste edital e as especificações dos opcionais constantes da proposta comercial, quanto à marca, modelo, especificações técnicas e níveis de desempenho mínimos exigidos.

3.3. Após recebimento provisório, o bem será recebido definitivamente, mediante a verificação da qualidade e sua consequente aceitação, por intermédio de Termo Definitivo de Recebimento assinado pelo Fiscal do Contrato.

3.4. Caberá ao fiscal do contrato rejeitar os produtos, caso não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente original ou novo, bem como determinar a sua substituição.

3.5. Todas as despesas e custos diretos e indiretos, tais como: transporte, fretes, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, bem como quaisquer outros necessários à disposição ou fornecimento dos produtos/equipamentos correrão inteira e exclusivamente por conta do CONTRATADO.

3.6. Caberá à Licitante Vencedora:

3.6.1. Transportar, por sua conta e risco, os produtos até a cidade de Chapadina/MA, ficando sob sua responsabilidade quaisquer acidentes no trajeto de transporte;

3.6.2. Substituir os equipamentos que apresentar defeitos, bem como avarias devido ao transporte;

3.7. Os produtos serão objeto de inspeção, que será realizada pelo fiscal do contrato, conforme procedimentos a seguir:

3.7.1. Abertura das embalagens;

3.7.2. Comprovação de que o produto atende às especificações mínimas exigidas e/ou aquelas superiores oferecidas pela CONTRATADA;

3.7.6. A contratada deverá tomar providências e substituir os produtos que não estiverem de acordo com o solicitado, quando apresentarem defeito de fabricação ou adulteração de qualidade ou sofrer alteração de suas características dentro do prazo de validade, no prazo máximo de 01 (UM) dia, sem culpa da administração.;



3.7.7. Nos casos de substituição do produto, iniciar-se-ão os prazos e procedimentos estabelecidos neste Termo de Referência;

3.8. O recebimento definitivo não isenta a empresa de responsabilidades futuras quanto à qualidade dos produtos entregues.

#### **4.0 DO ACOMPANHAMENTO:**

4.1 Sem prejuízo da plena responsabilidade da empresa fornecedora o fiscal verificará a procedência dos produtos entregues comprovando a qualidade do mesmo.

4.2 O CONTRATANTE poderá recusar os produtos, se não atender ao estipulado no objeto.

4.3 O acompanhamento e a fiscalização da entrega dos produtos serão exercidos por meio de um representante legal indicado pelo Órgão Contratante, denominado FISCAL, ao qual compete fiscalizar, conferir e avaliar a entrega dos produtos, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência a CONTRATANTE.

4.4 O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para acompanhamento e controle de execução do contrato;

4.5 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com a lei nº 14.133/2021;

4.6 O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou providências cabíveis.

#### **5.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

5.1.1 Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, impostos, taxas, encargos, seguros, fretes, carrego e descarrego decorrentes do fornecimento do objeto, sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Chapadinho-MA.

5.1.2 Manter a compatibilidade com as obrigações assumidas durante toda a vigência do contrato.

5.1.3 Substituir imediatamente, sem custos adicionais, os produtos que apresentarem defeito.

5.1.4 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo até a entrega dos produtos.

5.1.5 Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do prazo máximo para entrega do objeto.

5.1.6 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Administração, durante e após a entrega do objeto.

5.1.7 Executar fielmente o contrato, de acordo com as cláusulas avençadas.

5.1.8 O solicitante vencedor fica obrigado a aceitar nas mesmas condições da contratação, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco) por cento do valor da adjudicação.

#### **6.2. DO CONTRATANTE:**

6.2.1. Efetuar o pagamento a detentora da Ata e/ou contratada no prazo e forma estipulados, mediante documento hábil de quitação.

6.2.2. Realizar a fiscalização prévia da procedência dos produtos entregue comprovando a qualidade do mesmo e remeter advertência ao fornecedor, por escrito, quando o bem não for fornecido de forma satisfatória;

6.2.3. Emitir ato designando o responsável pela fiscalização e recebimento dos produtos/equipamentos.

6.2.4. Comunicar à Contratada qualquer anormalidade ocorrida na execução do objeto, diligenciando para que as irregularidades ou falhas sejam plenamente corrigidas;



- 6.2.5. Notificar, por escrito, a Contratada da aplicação de eventuais penalidades, garantindo-lhe o direito ao contraditório e a ampla defesa;
- 6.2.6. Emitir a Ordem de Fornecimento, assinada pela autoridade competente;

## **7.0. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO:**

7.1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos/equipamentos, conforme liberação do recurso, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente conferida e atestada pelo fiscal do contrato. A fatura deverá conter no mínimo os seguintes dados:

- a) Data de emissão;
- b) Estar endereçada a CONTRATANTE;
- c) Quantidade fornecida;
- d) Especificação dos produtos/equipamentos;
- e) Preço unitário e total da fatura;

7.3. Se a Nota Fiscal apresentar incorreções será devolvida ao Fornecedor e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação do documento.

7.4. O gestor do contrato somente atestará o recebimento dos equipamentos e liberará a Nota Fiscal/Fatura para pagamento quando cumprida pela Contratada, todas as condições Pactuadas.

7.5. O pagamento somente será efetuado após a comprovação pelo contratado de que se encontra em dia com suas obrigações para com o sistema social, mediante apresentação das Certidões Negativa de Débitos com o INSS e com o FGTS.

## **8.0. DAS PENALIDADES:**

8.1. Pelo inadimplemento contratual a CONTRATADA ficará sujeita às sanções previstas em Lei e demais legislações pertinentes, respeitado o devido processo legal;

8.2. Quando se tratar de sanção de multa, poderão ser aplicadas à CONTRATADA concomitantemente as penas de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração Municipal e impedimento de licitar e contratar com a Administração;

8.3. Quando aplicada a pena de multa, esta será calculada em 10% (dez por cento) sobre o valor do avença;

8.4. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao CONTRATANTE pela CONTRATADA serão deduzidos dos valores a serem pagos;

8.5. A CONTRATADA inadimplente que não tiver valores a receber do CONTRATANTE, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa;

8.6. A aplicação das aludidas multas não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato;

8.7. As penalidades serão aplicadas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal.

## **9.0 MEDIDAS ACAUTELADORAS:**

9.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## **10.0 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

10.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas serão as previstas na Lei Federal.

## **11.0. DAS ALTERAÇÕES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA:**



11.1. Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.

- Termo de Referência aprovado.

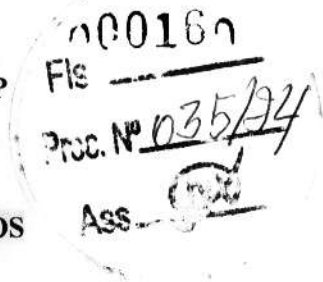




PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_\_/2024-SRP

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADM. Nº 3991/2024

O(A)..... (órgão ou entidade pública que gerenciará a ata de registro de preços), com sede no(a) ....., na cidade de ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202...., portador da matrícula funcional nº ..... considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ...../202...., publicada no ..... de ...../...../202. . . , processo administrativo nº ....., RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualifica- da(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. OBJETO:**

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de ....., especificado(s) no(s) item(ns)..... do..... Projeto Técnico, anexo do edital de Licitação nº \_\_\_\_\_/2024-SRP, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

**2. PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

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

| Nome empresarial:                      |               |       |                                    |        |                                 |                                 |
|--|---------------|-------|------------------------------------|--------|---------------------------------|---------------------------------|
| CNPJ nº:                               |               |       |                                    |        |                                 |                                 |
| Endereço:                              |               |       |                                    |        |                                 |                                 |
| (DDD) Telefone: _____ (DDD) Fax: _____ |               |       |                                    |        |                                 |                                 |
| E-mail:                                |               |       |                                    |        |                                 |                                 |
| Representante legal:                   |               |       |                                    |        |                                 |                                 |
| CPF nº:                                |               |       |                                    |        |                                 |                                 |
| Item                                   | Especificação | Unid. | Marca/<br>Modelo(se<br>for o caso) | Quant. | P. Unitário<br>registrado (R\$) | Re-P. Total<br>Registrado (R\$) |
|  |               |       |                                    |        |                                 |                                 |
|  |               |       |                                    |        |                                 |                                 |

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

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_.

3.2. Órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços: \_\_\_\_\_.



#### 4. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, na condição de não participantes a órgãos e entidades da Administração Pública Federal, estadual, distrital e municipal, conforme vedação estabelecida no § 3º do art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

#### 5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços

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

5.4.2.1. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 0 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas



condições estabelecidos no edital; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 7.1.3.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

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

5.10. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no ambiente de acesso público.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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

## 6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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



Fis 000163

Proc. Nº 035/24

Ass

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

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

## 7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 0, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 0, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço



registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

## **8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei



Fls

000165

2023/12/14

nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 0 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

## 10. PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

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

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

## 11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos neste edital.

## 12. DO FORO

12.1 Fica eleito o Foro do Município de Chapadinha, Estado do Maranhão, para dirimir as questões que possam advir do presente compromisso.

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



CHAPADINHA/MA, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024

**MUNICÍPIO DE CHAPADINHA/MA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADINHA XXXXXXXXXXXXXXXX**  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE XXXXXXXX**  
**PORT.: XXXXX**

**DETENTORA DO REGISTRO:**

.....  
**CNPJ nº:**  
Nome Cargo : R.G. :



000167

Fls \_\_\_\_\_

Proc. N° 035/24

Ass. \_\_\_\_\_

PREGÃO ELETRÔNICO N° \_\_\_\_\_/2024-SRP

ANEXO IV

**MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° \_\_\_\_\_/2024 PREGÃO ELETRÔNICO N° \_\_\_\_\_/2024-SRP

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 3991/2024

Termo de Contrato celebrado entre o **MUNICÍPIO DE CHAPADINHA**, por meio do [órgão da Administração Direta], ou a (o)

\_\_\_\_\_ [entidade da Administração Indireta], como **CONTRA-TANTE**, e a \_\_\_\_\_, como **CONTRATADA**, para prestação de serviços (ou fornecimento contínuo) na forma abaixo. Por este instrumento particular, o **MUNICÍPIO DE CHAPADINHA, ESTADO DO MARANHÃO**, por meio do \_\_\_\_\_ [órgão da Administração Direta], ou \_\_\_\_\_ a(o) [entidade da Administração Indireta] com sede na \_\_\_\_\_, a seguir denominado **CONTRATANTE**, representado pelo [autoridade administrativa competente para firmar o contrato], inscrito no CPF n° \_\_\_\_\_, e a sociedade \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_

[endereço da sociedade **CONTRATADA**], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o n° \_\_\_\_\_, a seguir denominada

**CONTRATADA**, neste ato representada por \_\_\_\_\_ [representante da sociedade **CONTRATADA**], inscrito no CPF n° \_\_\_\_\_, têm justo e acordado o presente Contrato N° \_\_\_\_\_, decorrente da PREGÃO ELETRÔNICO n° \_\_\_\_\_/2024-SRP, formalizado nos autos do Processo Administrativo n° 3991/2024, em observância às disposições da Lei n° 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral, da **Lei Federal n° 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal n° 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela **Lei Complementar Federal n° 101/2000** – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal n° 8.078/1990** e suas alterações. A **CONTRATADA** declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrevocavelmente.

PARAGRAFO UNICO: Integram o presente Contrato, independentemente de transcrição:

- Edital do Pregão Eletrônico n° \_\_\_\_\_/2024-SRP;
- Projeto Técnico (ou PROJETO BÁSICO);
- Proposta e documentos anexos, firmados pela **CONTRATADA**;
- Eventuais anexos dos documentos supracitados.

**CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO**

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de \_\_\_\_\_, conforme especificações constantes no Termo de Referência/Projeto Básico.



**Parágrafo Único** – Os fornecimento será executado com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas do **Termo de Referência**, bem como nas normas técnicas para a execução do objeto deste contrato.

### CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

O valor total do presente contrato é \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ R\$  
\_\_\_\_\_ (por extenso), conforme planilha discriminativa abaixo.

| ITEM         | DESCRIÇÃO | UND. | QTD. | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|--------------|-----------|------|------|----------------|-------------|
| 01.          |           |      |      |                |             |
| VALOR TOTAL: |           |      |      |                |             |

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

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

### CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados à CONTRATADA, conforme entrega do objeto deste contrato, após a regular liquidação da despesa, nos termos do **art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964**, observado o disposto nos **arts. 140 e 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**, em 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do documento de cobrança no(a) [setor competente do órgão ou entidade licitante].

**Parágrafo Primeiro** – Para fins de faturamento, o período base de fornecimento será de um mês, considerando-se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.

**Parágrafo Segundo** – O documento de cobrança será apresentado à Fiscalização, para atestação, e, após, protocolado no(a) \_\_\_\_\_ [setor competente do órgão ou entidade contratante].

**Parágrafo Terceiro** – A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, Ordem de autorização e as certidões de regularidade fiscal: Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Previdenciária, conforme Portaria PGFN/RFB nº 1751, de 02 de outubro de 2014; Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Estado; Prova de Regularidade perante a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Fiscais e Certidão Negativa de Inscrição na Dívida Ativa do Município; Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, demonstrando situação regular mediante apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF e Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

**Parágrafo Quarto** – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão do fornecimento efetivamente prestados e aceitos no período-base mencionado no parágrafo primeiro.

**Parágrafo Quinto** – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.



**Parágrafo Sexto** – O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE.

### CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de \_\_\_\_ (\_\_\_\_) meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

**Parágrafo Primeiro** – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA-E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula:

$$R = Po [(I-Io)/Io]$$

**Onde:**

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice do IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta; Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

**Parágrafo Segundo** – Caso o índice previsto neste Contrato seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.

### CLÁUSULA SEXTA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Caso o CONTRATADO requeira reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, fica o CONTRATANTE obrigado a responder em até 30 (trinta) dias, da data do requerimento ou da data em que forem apresentados todos os documentos necessários à apreciação do pedido.

### CLÁUSULA SÉTIMA - ALTERAÇÕES

Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

**Parágrafo Terceiro** – Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

### CLÁUSULA OITAVA - FISCALIZAÇÃO

A CONTRATADA submeter-se-á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo CONTRATANTE e/ou por seus prepostos, não eximem a

Fis 000169  
Proc. Nº 035/24  
Ass. [assinatura]



Fis 000170

Nº 035/24

CONTRATADA de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas responsabilidades legais e contratuais.

**Parágrafo Primeiro** – A Fiscalização da execução da entrega do objeto caberá à comissão designada por ato do [titular do órgão ou entidade contratante]. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios nos termos da legislação em vigor, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

**Parágrafo Segundo** – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

**Parágrafo Terceiro** – Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame da execução do objeto, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

**Parágrafo Quarto** – A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne ao execução contratados, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na entrega do objeto contratado não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos.

**Parágrafo Quinto** – A CONTRATADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CONTRATANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.

### CLÁUSULA NONA - GARANTIA

A CONTRATADA prestou garantia na modalidade de \_\_\_\_\_, no valor de R\$ \_\_\_\_\_ equivalente a 1% (um por cento) do valor total do Contrato.

**Parágrafo Primeiro** – O (a) [órgão ou entidade] se utilizará da garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações. Para reparar esses prejuízos, poderá a CONTRATANTE ainda reter créditos.

**Parágrafo Segundo** – Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão **descontados da garantia** caso não venham a ser quitados no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

**Parágrafo Terceiro** – Em caso de extinção decorrente de falta imputável à CONTRATADA, a **garantia** reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.

Hipóteses:



**I. Caso seja utilizada garantia modalidade de Caução em Dinheiro (art. 96, § 1º, I, 1ª parte, da Lei Federal nº 14.133/2021).**

**Parágrafo Quarto** – Na hipótese de descontos da garantia a qualquer título, seu valor original deverá ser integralmente recomposto no prazo de 7 (sete) dias úteis, exceto no caso da cobrança de valores de multas aplicadas, em que esse será de 48 (quarenta e oito) horas, sempre contados da utilização ou da notificação pelo

\_\_\_\_\_ [órgão ou entidade], o que ocorrer por último, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

**Parágrafo Quinto** – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

**Parágrafo Sexto** – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

**II. Caso seja utilizada garantia na modalidade de Seguro-Garantia (art. 96, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133/2021).**

**Parágrafo Quarto** - A apólice deverá ter vigência idêntica ao prazo do contrato, acrescido de 30 (trinta) dias para apuração de eventual inadimplemento da Contratada — ocorrido durante a vigência contratual — e para a comunicação do inadimplemento à seguradora, com cláusula de renovação até a extinção das obrigações da CONTRATADA, vinculada à reavaliação do risco.

**Parágrafo Quinto** - A apólice deverá conter disposição expressa de obrigatoriedade de a seguradora informar ao CONTRATANTE e à CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias antes do prazo final da validade, se a apólice será ou não renovada.

**Parágrafo Sexto** - No caso de a seguradora não renovar a apólice de seguro-garantia, a Contratada deverá apresentar garantia de valor e condições equivalentes, para aprovação do Contratante, antes do vencimento da apólice, independentemente de notificação, sob pena de caracterizar-se inadimplência e serem aplicadas as penalidades cabíveis.

**Parágrafo Sétimo** - As apólices emitidas não poderão conter obrigações, restrições ou disposições que contrariem as disposições do presente CONTRATO e deverão conter declaração expressa da companhia seguradora, da qual conste que conhece integralmente este contrato.

**Parágrafo Oitavo** - A CONTRATADA encaminhará ao Contratante cópia autenticada das apólices de seguro, antes da assinatura do contrato.

**Parágrafo Nono** - A apólice deverá ser emitida por seguradora autorizada a funcionar no Brasil pela SUSEP – Superintendência de Seguros Privados, - fato que deverá ser atestado mediante apresentação, junto com a apólice, da Certidão de Regularidade expedida pela SUSEP.

**Parágrafo Décimo** – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

**Parágrafo Décimo Primeiro** – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante.

00172  
Fis

Proc. Nº 035/24

Ass

III. **Caso seja utilizada a garantia na modalidade Fiança-Bancária (art. 96, § 1º, III, da Lei Federal nº 14.133/2021).**

**Parágrafo Quarto** - A fiança bancária formalizar-se-á através de carta de fiança fornecida por instituição financeira devidamente autorizada a operar no país pelo Banco Central do Brasil.

**Parágrafo Quinto** - A fiança bancária será apresentada com firma devidamente reconhecida em cartório, exceto no caso de documento emitido por via digital, cuja autenticidade pode ser aferida junto aos certificadores digitais devida e legalmente autorizados.

**Parágrafo Sexto** - A fiança bancária deverá ter prazo de validade correspondente ao período de vigência deste contrato, acrescido de **30 (trinta) dias** para apuração de eventual inadimplemento da CONTRATADA ocorrido durante a vigência contratual e para a comunicação do inadimplemento à instituição financeira.

**Parágrafo Sétimo** - No instrumento de fiança bancária constará renúncia expressa do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previstos nos arts. 827 e 838 do Código Civil Brasileiro, bem como sua expressa afirmação que, como devedor solidário, fará o pagamento ao Contratante, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações.

**Parágrafo Oitavo** - Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de **7 (sete) dias úteis** do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

**Parágrafo Nono** - A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante.

IV. **Caso seja utilizada a garantia modalidade Caução Títulos Públicos (art. 96, § 1º, I, 2ª parte, da Lei Federal nº 14.133/2021).**

**Parágrafo Quarto** - A contratada entregará, até a data da assinatura do contrato, os Títulos da Dívida Pública emitidos na forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia ou órgão que o suceder, no Órgão responsável pela contratação, para aferição de sua legalidade, registro e anexação ao processo de contratação.

**Parágrafo Quinto** - Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de **7 (sete) dias úteis** do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

**Parágrafo Sexto** - A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO**

A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento correspondente no Portal Nacional de Contratações Públicas e vigorará por dias/meses contados desta, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

**Parágrafo Segundo** - O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.



**Parágrafo Terceiro** – A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

As obrigações da contratada serão aquelas previstos no edital.

#### **CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

As obrigações do contratante serão aquelas previstos no edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO:**

O recebimento do objeto do contrato previsto na CLÁUSULA SEGUNDA se dará mediante a avaliação de servidores designados pelo [autoridade competente] que constatarão se o objeto entregue atende a todas as especificações contidas no Termo de Referência/Projeto Básico.

**Parágrafo Único** - Na recusa de recebimento, por não atenderem às exigências da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá, se possível, reexecutar o pedido, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos da CONTRATANTE a partir da data do efetivo recebimento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO**

Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CONTRATADA de cumprir as etapas e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas épocas oportunas. Os motivos de força maior poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - CASOS OMISSOS**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.





**Parágrafo Primeiro** - Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

2. Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

i. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

**Parágrafo Segundo** - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Terceiro** - Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Quarto** - Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Quinto** - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Sexto** - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**Parágrafo Sétimo** - A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**Parágrafo Oitavo** - Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



**Parágrafo Nono** - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

**Parágrafo Décimo** - A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Décima Primeira** - O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

**Parágrafo Décima Segunda** - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

**Parágrafo Décima Terceira** - Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRA-TUAIS**

O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Projeto Técnico, anexo a este Contrato.

### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - EXTINÇÃO**

O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

**Parágrafo Primeiro** – O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

**Parágrafo Segundo** – A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

**Parágrafo Terceiro** – Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

**Parágrafo Quarto** – O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.



**Parágrafo Quinto** – A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

**Parágrafo Sexto** – O termo de extinção, sempre que possível, será precedido: Ba- lanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; Indenizações e multas.

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - SUBCONTRATAÇÃO**

A CONTRATADA não poderá subcontratar, nem ceder sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial.

**Parágrafo Único** – A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com a CONTRATADA por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as de natureza trabalhista e previdenciária.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento da Prefeitura Municipal de CHAPADINHA, classificada conforme abaixo especificado:

**ÓRGÃO:**

**UNIDADE ORÇAMENTARIA:**

**PROJETO/ATIVIDADE:**

A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após apro- vação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, me diante apostilamento.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - FORO**

Fica eleito o Foro da Comarca de CHAPADINHA para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PUBLICAÇÃO**

O CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Diário Oficial do Município nos prazos legais, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012, além da divulgação do instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal n.º 14.133/2021, às expensas da CONTRATADA.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES FINAIS**

- a. Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal n.º 14.133/2021;
- b. Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.



E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em duas vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

CHAPADINHA - MA, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

Fla 00177

Proc. N° 035/24

**Agente Público competente do órgão ou entidade contratante**

Ass. 

(Nome, cargo, matrícula e lotação)

**CONTRATANTE**

**Representante Legal da Empresa contratada**

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**CONTRATADO**



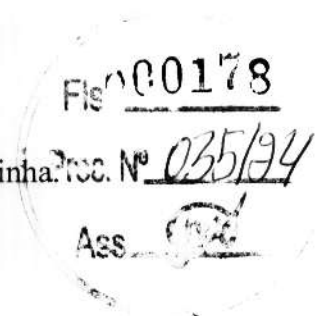
## PARECER JURÍDICO

Origem: Comissão Permanente de Licitação do Município

Interessado (a): Secretaria Municipal de Administração de Chapadinha. Proc. N° 035/24

Processo Administrativo nº 3991/2024

Pregão Eletrônico nº 035/2024



EMENTA: DIREITO ADMINISTRATIVO. PARECER INICIAL. PREGÃO ELETRÔNICO. OBSERVÂNCIA DA LEI 14.133/2021. OPINATIVO PELA APROVAÇÃO DA FASE INTERNA.

### *Relatório*

Submeteu-se ao crivo dessa assessoria a análise dos aspectos jurídicos relativos à abertura do PROCESSO LICITATÓRIO PREGÃO ELETRÔNICO N° 035/2024 cujo objeto é a: “Registro de Preço para eventual contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios em geral de interesse da Administração Pública”.

Seguindo a liturgia de praxe, os autos foram submetidos à análise desta assessoria jurídica, a fim de que fosse verificada a legalidade dos atos da fase interna do procedimento licitatório.

É, em abrupta síntese, o que importa relatar.

Passo a fundamentar, para, ao final, opinar.

### *Análise Jurídica*

Registre-se, de pórtico, que o presente parecer tem por objeto analisar a fase preparatória do procedimento licitatório, visando verificar os aspectos jurídicos da minuta elaborada, em conformidade com o que preceitua o art. 53 da Lei 14.133/21.

Ademais, cumpre salientar que essa Assessoria emite parecer sob o prisma estritamente jurídico, não lhe competindo adentrar na conveniência/ oportunidade dos atos praticados no âmbito da Administração Pública, nem analisar aspectos de natureza eminentemente administrativas, além disso, este parecer é de caráter meramente opinativo, não vinculando, portanto à decisão do gestor municipal. A obrigatoriedade de licitar consta na Constituição Federal de 1988, em seu artigo 37, inciso XXI. O procedimento licitatório

visa garantir não apenas a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, mas sim, visa assegurar o princípio constitucional da isonomia entre os potenciais prestadores do serviço, ou fornecedores do objeto pretendido.

Em face do regramento constitucional, em 2021, foi editada a Lei Nacional nº 14.133/2021, que instituiu normas gerais para licitações e contratos da Administração Pública, em substituição a antiga Lei nº 8.666/93. De acordo com o art. 17 da nova legislação de regência da matéria, o processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência: (I) preparatória; (II) de divulgação do edital de licitação; (III) de apresentação de propostas e lances, quando for o caso; (IV) de julgamento; (IV) de habilitação; (VI) recursal; (VII) de homologação.

No caso dos autos, em razão do andamento dos atos praticados até o presente momento, somente é possível realizar uma análise dos elementos registrados na fase inicial do procedimento licitatório. Por consequência, torna-se fundamental atentar para o teor do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, que inaugura o capítulo referente à fase preparatória da licitação, in verbis:

Fis 000179  
Proc. Nº 035/24  
Ass. 

*Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação, compreendidos:*

*I - a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;*

*II - a definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, conforme o caso;*

*III - a definição das condições de execução e pagamento, das garantias exigidas e ofertadas e das condições de recebimento;*



*IV - o orçamento estimado, com as composições dos preços utilizados para sua formação;*

*V - a elaboração do edital de licitação;*

*VI - a elaboração de minuta de contrato, quando necessária, que constará obrigatoriamente como anexo do edital de licitação;*

*VII - o regime de fornecimento de bens, de prestação de serviços ou de execução de obras e serviços de engenharia, observados os potenciais de economia de escala;*

*VIII - a modalidade de licitação, o critério de julgamento, o modo de disputa e a adequação e eficiência da forma de combinação desses parâmetros, para os fins de seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, considerado todo o ciclo de vida do objeto;*

*IX - a motivação circunstanciada das condições do edital, tais como justificativa de exigências de qualificação técnica, mediante indicação das parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto, e de qualificação econômico-financeira, justificativa dos critérios de pontuação e julgamento das propostas técnicas, nas licitações com julgamento por melhor técnica ou técnica e preço, e justificativa das regras pertinentes à participação de empresas em consórcio;*

*X - a análise dos riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual;*

*XI - a motivação sobre o momento da divulgação do orçamento da licitação, observado o art. 24 desta Lei.*

Contudo, compulsando os documentos que instruem os autos do processo de contratação, constata-se o atendimento ao disposto no dispositivo transcrito alhures, haja vista que estão presentes, dentre outros, o Estudo Técnico Preliminar com a descrição da

Fis nº 0187

Proc. Nº 035/24

Ass

necessidade e estimativa e Termo de Referência com a definição do objeto, a fundamentação da contratação, os requisitos da contratação, o modelo de execução do objeto, o modelo de gestão do contrato, os critérios de medição e pagamento, a forma e critérios de seleção do fornecedor e do fornecimento, da proposta e estimativa do valor da contratação, da descrição detalhada dos itens, do contrato e vigência, da garantia dos produtos, das responsabilidades do contratante e da contratada.

Ademais, verifica-se a minuta de edital, conta com três anexos (Termo de Referência, Minuta de Contrato, Declaração Unificada e dois apêndices do anexo do Termo de Referência com o Estudo Técnico Preliminar e Mapa de Análise de Riscos), e contempla as exigências de participação, os critérios de apresentação da proposta inicial, preenchimento e classificação das propostas, da fase de julgamento, da fase de habilitação, dos recursos, das infrações administrativas e sanções, da impugnação ao edital e do pedido de esclarecimento, da ata de registro de preços, da formação do cadastro de reserva, dos recursos, das infrações administrativas e sanções, da impugnação ao edital e do pedido de esclarecimento, em conformidade com o art. 25 da lei disciplinadora do tema.

Ainda quanto ao art. 18 da Lei nº 14.133/2021, cumpre consignar que resta prejudicada a análise de compatibilidade da licitação com o plano anual de contratação, uma vez que ainda não existe tal plano no âmbito do município. No entanto, a sua ausência não impede o prosseguimento do certame, porquanto não é um item obrigatório, mas facultativo, nos termos do art. 12, VII, da nova Lei de Licitações:

FIS 000181  
Proc. Nº 035/24  
Ass. [assinatura]

Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os **órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual**, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias. (grifos nossos)

Em relação à modalidade de licitação, entende-se ser correta a escolha do Pregão Eletrônico, tendo em vista ser a modalidade obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, conforme previsto no art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021. Além disso, é a mais vantajosa para a Administração Pública em razão da ampla competitividade de preços dela decorrentes.



Outrossim, é acertado o critério de julgamento por menor preço por item, pois se coaduna com o objeto do presente certame o fornecimento de 02 termonebulizadores portáteis, bem como atende ao disposto no mesmo art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021:

Fls. 00182

Proc. Nº 035/24

Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se: XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

No tocante ao dispêndio econômico que se depreende da contratação, esta assessoria jurídica destaca que não detém expertise para examinar e aquilatar a correspondência dos valores estimados no certame frente ao usualmente praticado pelo mercado. Nada obstante, percebe-se que há no processo pesquisa realizada no banco de preços em junho de 2024. Ademais, cumpre asseverar que é obrigatória a divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e do extrato do edital em Diário Oficial, em atendimento ao prescrito no art. 54, caput e §1º da Lei nº 14.133/2021. De igual modo, o contrato e seus aditamentos devem ser publicados no PNCP (art. 94, Lei nº 14.133/2021).

Por fim, nos termos do art. 54, §3º da Lei de regência da matéria, após a homologação do processo licitatório, será disponibilizado no Portal de Contratações Públicas os documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos.

### Conclusão

Ante o exposto, estando configurada a regularidade do procedimento adotado, com esteio na legislação vigente, OPINO PELA APROVAÇÃO DA FASE INTERNA, a fim de que seja autorizado o início da fase externa do referido certame.

É o Parecer, que submeto à análise superior.

Chapadinhã, 16 de agosto de 2024

Samara Nisley Furtado Lima de Ananias.

Assessoria Jurídica Municipal de Chapadinhã.

**Samara Nisley Furtado Lima**  
**Assessoria Jurídica**  
**OAB 27329/MA**



Fis 00183

Proc. Nº 035/24

Ass.

**EDITAL E ANEXOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2024-SRP  
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

REGIDO PELA LEI FEDERAL Nº.14.133/21, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/2014, LEI COMPLEMENTAR Nº 155/2017, DECRETO MUNICIPAL Nº 008/2023 e DECRETO FEDERAL Nº 11.462/2023 (SRP).

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3991/2024

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 035/2024-SRP

**ÓRGÃO GERENCIADOR:**  
Secretaria Municipal de Administração

**ÓRGÃOS PARTICIPANTES:** Secretaria Municipal de Administração; Educação; Saúde e Assistência Social

**ORÇAMENTO:**  
Sigiloso(conf. Art. 24 Lei nº 14.133/2021)

**REGIME DE EXECUÇÃO:** EMPREITADA POR UNITÁRIO. (eventual aquisição)

**TIPO DE LICITAÇÃO:**  
MENOR PREÇO

**OBJETO:** Seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa visando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, nas especificações, quantidades e condições contidas no Termo de Referência, **Anexo II** do Presente Edital.

O Pregão será realizado em sessão pública online por meio de recursos de tecnologia da informação - INTERNET, através do PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, site: <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:**

**Início:** 28/08/2024 - **Término:** 09/09/2024, às 00:00hs (Horário de Brasília)

**SESSÃO PÚBLICA:** 09/09/2024, às 09:30h (Horário de Brasília)

Será sempre considerado o **horário de Brasília (DF)** para todas as indicações de tempo constantes neste Edital, em que não esteja disposto "Horário Local".

**DIA, HORÁRIO, LOCAL E MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA OBTENÇÃO DO EDITAL**

**DIA:** Dias úteis, de Segunda a Sexta-feira

**HORÁRIO:** das 08:00hs às 12:00hs (horário local).

**LOCAL:** Sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Chapadinho/MA, localizada na Av. Presidente Vargas, nº 310, Centro, Cep: 65.500-000, Chapadinho/Maranhão. E-mail para contato com a CPL: [cplchapadinho2021@gmail.com](mailto:cplchapadinho2021@gmail.com)

O edital poderá ser retirado gratuitamente no **sítio eletrônico:** [www.chapadinho.gov.br](http://www.chapadinho.gov.br) e portal que sera realizado o pregão: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

PREGOEIRO RESPONSÁVEL:

**LUCIANO DE SOUZA GOMES**  
Pregoeiro Municipal



**PREGÃO ELETRÔNICO nº 035/2024-SRP**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3991/2024 - SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**DISPUTA ABERTA E FECHADA**

O MUNICÍPIO DE CHAPADINHA-MA, ESTADO DO MARANHÃO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 06.117.709/0001-58, através da Secretaria Municipal de Administração, por meio do seu PREGOEIRO, torna público para conhecimento dos interessados que realizará às **09:30 hrs, do dia 09/09/2024**, licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com o critério de julgamento, "MENOR PREÇO" que se regerá por este instrumento, e pela legislação pertinente, em especial pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 008/2023 e demais legislação correlata, conforme art. 187 da Lei nº 14.133/21.

Os trabalhos serão conduzidos por servidor designado, denominado PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos diretamente para a página eletrônica: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br). O servidor conduzirá todo o procedimento conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Em caso de discordância entre as especificações do objeto descritas neste instrumento e as constantes no sistema portal de compras públicas, prevalecerão as descritas aqui estabelecida.

**1. OBJETO E VALOR ESTIMADO**

1.1. O objeto da presente licitação é a Seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajosa visando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL DE INTERESSE DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste EDITAL e anexos.

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

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

1.4. O preço considerado como estimativa para o objeto da presente licitação foi determinado, conforme dispõe a Instrução Normativa nº 65/2021 da **SECRETARIA DE GESTÃO DA SECRETARIA ESPECIAL DE DESBUROCRATIZAÇÃO, GESTÃO E GOVERNO DIGITAL DO MINISTÉRIO DA ECONOMIA**. Com base em tal procedimento, foi estimado o valor total de **R\$ 1.937.761,50 (hum milhão novecentos e trinta e sete mil setecentos e sessenta e um reais e cinquenta centavos)**.

**2. 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.

**3. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

3.1. Tendo em vista que a licitação para Registro de Preços independe de previsão de dotação orçamentária, conforme dispõe o art. 17. do Decreto Federal nº. 11.462/2023, as Dotações Orçamentárias, com saldo suficiente para cobertura das despesas decorrentes da execução do objeto serão informadas nos respectivos contratos ou instrumentos equivalentes, que poderão advir do presente procedimento licitatório. No entanto, para efeito de classificação orçamentária, seguem as rubricas informadas pelo setor contábil, com vigência para o exercício em curso.

3.2. Em caso de eventuais contratações que poderão advir da Ata de Registro de Preços, as despesas decorrentes destes contratos administrativos correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento vigente à época das referidas contratações.



#### 4. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.
- 4.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante nesta licitação, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.
- 4.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.
- 4.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 4.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 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 e do Decreto nº 8.538, de 2015.
- 4.6. Não poderão disputar esta licitação:
- 4.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 4.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 4.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 4.6.5. 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;
- 4.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 4.6.7. 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;
- 4.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.6.9. 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.
- 4.7. O impedimento de que trata o item 4.7.4. 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.
- 4.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.7.2. e 4.7.3. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 4.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 4.10. O disposto nos itens 4.7.2. e 4.7.3. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.



4.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.12. A vedação de que trata o item 4.7.8. 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.

4.13. Para fins de participação nesta contratação, serão aceitas as declarações e propostas de preços que possuam assinaturas eletrônicas qualificadas (e-cpf do representante legal ou e-cnpj da empresa), conforme previsto no Art. 5º, inciso III, da Lei nº 14.063 de 23/09/2020.

4.13. A validação da assinatura eletrônica será realizada através do Verificador de Conformidade do Padrão de Assinatura Digital da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP-Brasil, disponibilizado gratuitamente pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informação – ITI no sítio <https://verificador.it.gov.br>, objetivando aferir a conformidade de assinaturas digitais existentes em um arquivo assinado em relação à regulamentação da ICP-Brasil e com as definições contidas na Medida Provisória no 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, que instituiu a ICP-Brasil.

4.14.1. Caso a licitante apresente documentação nas condições previstas nos subitens 4.14 e 4.14.1 acima, o documento assinado eletronicamente no ato de validação deverá ter o resultado APROVADO, confirmando que assinatura está em conformidade com a regulamentação da ICP-Brasil.

## 5. PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.13.1. valor unitário ou desconto (mensal, unitário etc., conforme o caso) e (anual, total) do item;

5.13.2. Marca(se for o caso);

5.13.3. Fabricante (se for o caso);

5.14. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.14.1. *O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.*

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

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

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

5.18. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.19. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições 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 à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.19.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.



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

5.19.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos.

5.20. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## 6. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.13. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.14. Os documentos de habilitação serão exigidos após encerrada a fase de lances, e somente do licitante melhor classificado que terá o prazo de até 02 (duas) horas para o envio, sob pena de desclassificação caso não cumpra este prazo.

6.15. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará e encaminhará estas declarações, em campo próprio do sistema, que:

6.15.1. 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;

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

6.15.3. não possui 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;

6.15.4. 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.

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

6.17. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 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.

6.17.1. 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;

6.17.2. 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.

6.18. A falsidade da declaração de que trata os itens 6.2. ou 6.4. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.19. 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.

6.20. 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.

6.21. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos



licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

**6.22.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

6.22.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

6.22.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

**6.23.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

6.23.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

6.23.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

**6.24.** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 6.9. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

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

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

**7.14.** 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.

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

**7.16.** 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.

**7.17.** O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

**7.19.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,30 (trinta centavos).

**7.20.** 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 oferta inicial registrada em sistema.

**7.21.** 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 inexecutável.

**7.22.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

**7.23.** Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.23.1. 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.

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

7.23.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública



Fls 0189  
Proc. Nº 035/24  
Ass. [assinatura]

encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.23.4. 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.

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

7.24. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.24.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.24.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.24.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.24.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

7.25. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "fechado e aberto", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.25.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 0, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.25.2. 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.

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

7.25.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.25.5. 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.

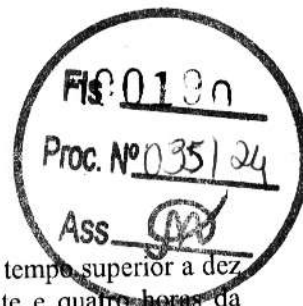
7.25.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

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



7.30. 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.

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

7.32. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.32.1. 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.

7.32.2. 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.

7.32.3. 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.

7.32.4. 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.

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

7.33.1. 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:

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

7.33.1.2. 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;

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

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

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

7.33.2.1. 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;

7.33.2.2. empresas brasileiras;

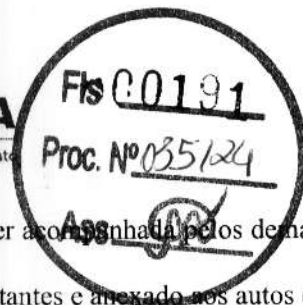
7.33.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

7.34.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

7.34.2. 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.



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

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

7.34.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.

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

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

## 8. FASE DE JULGAMENTO

8.13. 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 14.133/2021, legislação correlata e no item 4.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.13.1. SICAF, quando for o caso;

8.13.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União

(<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

8.13.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.13.4. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “8.1.1.”, “8.1.2.” e “8.1.3.” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

8.14. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

8.15. 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. (IN nº 3/2018, art. 29, caput).

8.15.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

8.15.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

8.16. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.17. 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 o previsto em lei.

8.18. 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, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.19. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.19.1. contiver vícios insanáveis;

8.19.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

8.19.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.19.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.19.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.



**8.20.** 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.

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

**8.20.1.1.** que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**8.20.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**8.20.2.** Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobre-preço se dará pela superação do valor global estimado;

**8.20.3.** No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobre-preço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, que será observado após rodada de lances e declarado o vencedor.*

**8.21.** Se houver indícios de inexequibilidade 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.

**8.22.** 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.

**8.23.** 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

**8.23.1.** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

**8.23.2.** 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.

**8.24.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

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

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

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

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

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

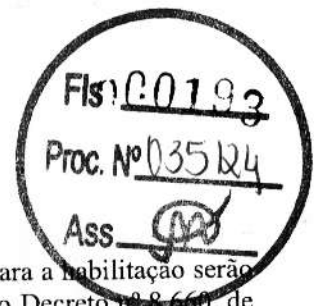
## 9. FASE DE HABILITAÇÃO

**9.1.** Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, constam no item 9.11 e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

**9.1.1.** A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF, se for o caso.

**9.2.** 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.

**9.3.** Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins



de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.

**9.4.** Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

**9.5.** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela administração.

**9.5.1.** 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).

**9.5.2.** Nos termos do item acima, o agente deverá proporcionar conforme o caso, meios alternativos e prazos razoáveis, não inferior a 24 (vinte e quatro) horas, para envio de documentos diligenciado.

**9.6.** 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.

**9.7.** 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).

**9.8.** 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.

**9.9.** 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.

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

**9.11.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitante será verificada por meio do PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS, nos documentos exigidos neste edital, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação técnica e à qualificação econômico-financeira.

**9.11.1.** O interessado, para efeitos de habilitação mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento do **PORTAL DE COMPRAS PUBLICAS**;

**9.11.2.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do cadastro para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada, após solicitação do pregoeiro.

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

**9.13.** Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de duas horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

**9.14.** 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, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

**9.15.** A solicitação dos documentos de habilitação será feita em relação ao licitante vencedor.

**9.15.1.** 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.

**9.15.2.** 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.

**9.16.** 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, art. 64, e IN 73/2022 art. 39, §4º):

- 9.16.1. 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
- 9.16.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 9.17. 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.
- 9.18. 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 0
- 9.19. 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.
- 9.20. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.
- 9.21. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.
- 9.22. As exigências de habilitação a serem atendidas pelo fornecedor são as discriminadas nos itens a seguir:

## 10. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 10.1.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 10.1.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 10.1.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de **Microempreendedor Individual - CCMEI**, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/>;
- 10.1.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 10.1.5. **Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 10.1.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 10.1.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária -** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 10.1.8. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 10.1.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 10.1.10. Certidão simplificada e específica expedida pela Junta Comercial do domicílio da sede da licitante, emitida até 30 (trinta) dias de antecedência da data de apresentação, onde em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em



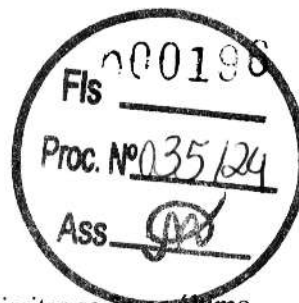
decorrência de tal investidora.

## 10.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 10.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 10.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- 10.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 10.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos da pessoa jurídica e física perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 e Certidão de Débitos Trabalhistas pessoa física e pessoa jurídica expedida com base na Portaria MTP Nº 667/2021 de 08 de Novembro de 2021;
- 10.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 10.2.5.1. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.
- 10.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:
- 10.2.6.1. Certidão negativa de débitos, ou certidão positiva com efeitos de negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;
- 10.2.6.2. Certidão negativa, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quanto à dívida ativa do Estado, expedida pelo Estado do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual;
- 10.2.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre:
- 10.2.7.1. Certidão negativa de débitos, ou certidão positiva com efeitos de negativa, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal;
- 10.2.7.2. Certidão negativa, ou certidão positiva com efeitos de negativa, quanto à Dívida ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante;
- 10.2.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual e/ou Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 10.2.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

## 10.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento autenticados e registrados na Junta Comercial do Estado da sede da licitante, ou no Cartório de Registro de Títulos e Documentos quando for o caso, todos, obrigatoriamente firmados pelo Contador, em situação regular perante o Conselho Regional de Contabilidade – CRC (acompanhado da certidão de regularidade) e pelo Dirigente/Sócio já exigíveis e apresentados na forma da Lei nº 6.604/76, acompanhado, inclusive, por Notas Explicativas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data



de apresentação da proposta;

10.3.1.1. Os documentos referidos no subitem acima limitar-se-ão ao último exercício social, caso a empresa tenha sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

10.3.1.2. As empresas criadas no exercício financeiro do processo de licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e ficam autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

10.3.1.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou do contrato/estatuto social.

10.3.2. Caso o fornecedor seja cooperativa, o balanço e as demais demonstrações contábeis deverão ser acompanhados de cópia do parecer da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10.3.3. Além dos documentos acima, deverá ser comprovada a boa situação financeira da empresa, mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$

$ISG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$

$ILC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$

10.3.4. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total cota- do pela licitante ou do item pertinente.

10.3.5. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

10.3.5.1. Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima): por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial;

10.3.5.2. Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA): Por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;

10.3.5.3. Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006: Por fotocópia (do balanço e demonstrações contábeis) registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

10.3.5.4. Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

10.3.6. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

10.3.7. O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado via Escrituração Contábil Digital – ECD, desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED).

10.3.8. Será aceita também a apresentação de balanços e demais demonstrações



contábeis intermediárias, referentes ao exercício em curso, na forma da lei, devidamente assinados pelo representante legal e pelo Contador responsável, e registrados em Junta Comercial.

10.3.9. Os licitantes deverão apresentar declaração em modelo próprio com alíquotas dos impostos inerentes aos tributos devidamente assinado pelo contador e representante da empresa;

10.3.10. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial da licitante, liquidação judicial, insolvência civil, execução patrimonial da empresa e sócio(s), execução cíveis e fiscais estaduais e federais do licitante e socio(s) dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 30 (trinta) dias contados da data da sua apresentação;

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

#### 10.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.4.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante atestado (s) fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

10.4.2. Somente serão aceito (s) atestado (s) firmados em papel timbrado da pessoa jurídica de direito público ou privado, assinado pelo responsável que o expediu, com as seguintes indicações:

- a) Razão Social;
- b) CNPJ;
- c) Indicação do respectivo cargo ou função de quem o expediu.
- d) Comprovação de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

10.4.3. Alvará Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária, para fornecimento de gêneros alimentícios com validade.

#### 10.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES DE HABILITAÇÃO:

10.5.1. Os documentos apresentados nesta licitação deverão:

- a) Estar em nome da licitante, com um único número de CNPJ;
- b) Estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor;

10.5.2. Quando se tratar de certidões vencíveis em que a validade não esteja expressa, serão considerados válidos os documentos expedidos nos últimos 30 (trinta) dias.

10.5.3. A documentação de habilitação, será encaminhada em formato digital, no prazo estabelecido, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

10.5.4. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

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

10.5.6. Apresentar fotos da fachada e interior da empresa, acompanhada de Declaração de localização e funcionamento com (Georreferenciadas) que indique todos os dados pertinentes (endereço, cidade, estado, CEP, ponto de referência e telefone). O item é de ordem obrigatória e visa tão somente à comprovação de estrutura mínima, estoque e capacidade técnico-funcional da empresa em



cumprir o objeto da presente licitação, impedindo assim empresas “fantasmas” ou qualquer outro tipo;

10.5.7. O Georreferenciamento com fotos podem ser realizados gratuitamente por aplicativos gratuitos (basta pesquisar em site de pesquisa (georreferenciar fotos). Justifica-se o pedido por oportunidade e conveniência para localizar empresas com facilidade e para localização em caso de diligência, e não ter que se amparar com empresas fantasmas.

## 11. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. 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.

11.2. 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:

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

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no portal da transparência do órgão, assim como no PNCP para que surja seus efeitos legais.

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

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

11.6. 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.

11.7. 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.

## 12. 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, sob pena de preclusão;

12.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

12.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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 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 endereço constante neste Edital.

**12.11.** Não serão conhecidos recursos interpostos fora do sistema eletrônico ou intempestivamente.

### 13. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

**13.2.** 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.

**13.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Portal de Compras Públicas no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

**13.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos pre-vistos no certame.

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

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

### 14. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

**14.1.1.** 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;

**14.1.2.** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

**14.1.2.1.** não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**14.1.2.2.** recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

**14.1.2.3.** pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**14.1.2.4.** deixar de apresentar amostra;

**14.1.2.5.** apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

**14.1.3.1.** 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;

**14.1.4.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

**14.1.5.** fraudar a licitação

**14.1.6.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**14.1.6.1.** agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**14.1.6.2.** induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**14.1.6.3.** apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

**14.1.7.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

**14.1.8.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

**14.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a pré- via defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e