



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2502.01/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2502.01/2025

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

Data da sessão pública: 16 de abril de 2025
Horário da sessão pública: 08:01
Critério de julgamento: Menor Preço por Lote
Modo de disputa: Aberto e fechado
Link: compras.m2atecnologia.com.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ALCÂNTARAS/CE, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

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

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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



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

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

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

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

2.6.6. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.7. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

2.6.9. 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.



2.7. O impedimento de que trata o item 2.7.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A vedação de que trata o item 2.7.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

3.10. 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.

3.11. 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.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA



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

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

4.1.2. Marca, quando cabível;

4.1.3. Fabricante, quando cabível;

4.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

4.3. 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.

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

4.5. 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.

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

4.7. 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.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas 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 inciso IX do art. 71 da Constituição Federal, ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (zero reais e um centavo)



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

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

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

5.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO E FECHADO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.12.1. 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 tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.12.2.. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 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.

5.12.2.1. 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.

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

5.12.3.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.4. 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.

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

5.12.6. Serão considerados intermediários os lances:

I - iguais ou inferiores ao maior já ofertado, quando adotado o critério de julgamento de maior lance;

II - iguais ou superiores ao menor já ofertado, quando adotados os demais critérios de julgamento.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



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

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

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

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

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

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

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

5.20.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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



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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.6 e 3.6 deste Edital.

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

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. 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.

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.



6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral.

7.2. 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.

7.2.1. 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.

7.3. 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.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma do inciso I do art. 63 da Lei nº 14.133, de 2021.



7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.9. A habilitação será verificada por meio do Registro Cadastral, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

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

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

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

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

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência (art. 64 da Lei nº 14.133, de 2021), para:



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



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

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

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

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.

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

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

7.18. Após o término do período destinado ao envio de documentação (habilitação ou proposta) especificado nos itens 7.11.1, a inclusão de novos documentos pode ser permitida apenas por meio de diligência, nos seguintes casos:

I) Para atualizar documentos cuja validade expirou após a data de recebimento das propostas;

II) Para submeter documentos declaratórios emitidos exclusivamente pelo licitante;

III) Para verificar as condições de habilitação ou de classificação do licitante, levando em conta fatos ou condições que já existiam antes da abertura da licitação.

7.19. A decisão de realizar diligências é tomada pelo Agente de Contratação/Pregoeiro, com base em fundamentos claros e após consulta aos setores administrativos relacionados ao objeto da licitação. Esta decisão não estabelece um direito subjetivo ao licitante para a inclusão de documentos após o prazo definido nos itens 7.11.1.

7.20. A submissão de documentos complementares, substitutivos ou esclarecedores, através de diligência, deve ser efetuada conforme descrito no item 7.11.1. Expirado o prazo sem o envio da nova documentação, a oportunidade de anexar novos documentos é encerrada de forma definitiva, resultando na inabilitação ou desclassificação do participante do processo licitatório.

8. DOS RECURSOS



8.1. 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.

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

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

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

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

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

8.5. 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.

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

8.7. 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.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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



9.1.1. 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;

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

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

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

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

9.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do Edital;

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

9.1.3.1. 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;

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. advertência;



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. 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.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto.

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes.

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública.

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas dos itens 9.1.1 a 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas dos itens 9.1.4 a 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. 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.

9.6. 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.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas dos itens 9.1.1 a 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas dos itens 9.1.4 a 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas dos itens 9.1.1 a 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção



de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no §5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.9. 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 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. 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.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras.m2atecnologia.com.br.



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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no endereço eletrônico compras.m2atecnologia.com.br.



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras




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

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO I.1 - Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

Alcântaras/CE, 31 de março de 2025


Edmilson Bezerra Arruda
ORDENADOR(A) DE DESPESAS



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2502.01/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2502.01/2025

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ALCÂNTARAS/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	UVA. Apresentar amostra.	100.0	Quilograma	13,93	1.393,00
UVA. Apresentar amostra.					
2	Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.- Kg. Apresentar amostra.	120.0	Quilograma	9,73	1.167,60
Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.- Kg. Apresentar amostra.					
3	Polpa de frutas congeladas (sabores; acerola, caju, goiaba, manga e mista de goiaba com acerola). Produto em embalagem plástica contendo prazo de validade data de fabricação. Livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 5 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.	600.0	Quilograma	15,57	9.342,00
Polpa de frutas congeladas (sabores; acerola, caju, goiaba, manga e mista de goiaba com acerola). Produto em embalagem plástica contendo prazo de validade data de fabricação. Livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 5 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.					
4	PIMENTÃO. Apresentar amostra.	50.0	Unidade	9,19	459,50
PIMENTÃO. Apresentar amostra.					
5	Pimenta do reino - grãos, pura; condimento, aspecto físico grãos, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.	300.0	Pacote	9,65	2.895,00
Pimenta do reino - grãos, pura; condimento, aspecto físico grãos, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.					
6	Melão Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Produzido em 2017	600.0	Quilograma	6,38	3.828,00
Melão Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes,					



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Produzido em 2017					
7	Melancia, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	700.0	Quilograma	6,05	4.235,00
Melancia, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.					
8	Maracuja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	600.0	Quilograma	9,47	5.682,00
Maracuja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.					
9	Mamão. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	550.0	Quilograma	5,97	3.283,50
Mamão. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.					
10	Macaxeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	170.0	Quilograma	6,15	1.045,50
Macaxeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.					
11	Maça. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa-Kg. Apresentar amostra.	600.0	Quilograma	13,92	8.352,00
Maça. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa-Kg. Apresentar amostra.					
12	Golaba. Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa-Kg. Apresentar amostra.	205.0	Quilograma	6,15	1.260,75
Golaba. Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa-Kg. Apresentar amostra.					
13	Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa-	600.0	Quilograma	7,60	4.560,00



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



Kg. Apresentar amostra.				
Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.				
14	Beterraba. Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -kg. Apresentar amostra.	310.0	Quilograma	6,71 2.080,10
Beterraba. Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -kg. Apresentar amostra.				
15	Batata- inglesa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	600.0	Quilograma	9,37 5.622,00
Batata- inglesa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.				
16	Batata Doce. Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.	310.0	Quilograma	6,76 2.095,60
Batata Doce. Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.				
17	Banana. Apresentar amostra.	550.0	Quilograma	6,63 3.646,50
Banana. Apresentar amostra.				
18	Abacaxi. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	350.0	Unidade	8,98 3.143,00
Abacaxi. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.				
19	Salsicha Congelada, processada mecanicamente, separado aves/carnes bovina e proteínas texturizada. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	3155.0	Quilograma	14,57 45.968,35
Salsicha Congelada, processada mecanicamente, separado aves/carnes bovina e proteínas texturizada. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.				
20	Queijo mussarela fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1200.0	Quilograma	59,85 71.820,00
Queijo mussarela fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.				
21	Presunto fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1200.0	Quilograma	33,99 40.788,00
Presunto fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.				
22	Peito de frango (Pct c/ 01 kg) produto industrializado, livre de impurezas e microorganismos que torne impróprio	2500.0	Quilograma	25,28 63.200,00



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



	para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.				
Peito de frango (Pct c/ 01 kg) produto industrializado, livre de impurezas e microorganismos que torne impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
23	Ovo de galinha bandeja c/20 unidades. Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais;. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	4300.0	Bandeja	26,88	115.584,00
Ovo de galinha bandeja c/20 unidades. Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais;. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
24	Carne bovina Moída (pct c/ 500 g), congelada de 1ª moída, embalagem primária plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 10 meses. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	2300.0	Pacote	9,95	22.885,00
Carne bovina Moída (pct c/ 500 g), congelada de 1ª moída, embalagem primária plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 10 meses. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
25	TORRADA - embalagem com mínimo 140g, embalagens integras sem sujidades, ou perfurações, obedecendo o prazo de validade mínimo de 04 meses na data da entrega, deve conter nas embalagens as informações nutricionais conforme o ministério preconiza. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	900.0	Pacote	8,72	7.848,00
TORRADA - embalagem com mínimo 140g, embalagens integras sem sujidades, ou perfurações, obedecendo o prazo de validade mínimo de 04 meses na data da entrega, deve conter nas embalagens as informações nutricionais conforme o ministério preconiza. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.					
26	SUCO DE FRUTAS PRONTO - sabores variados, de boa qualidade, acondicionado em caixa tetra pak de 200ml, na rotulagem apresentar dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato da entrega. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	1500.0	Unidade	3,24	4.860,00
SUCO DE FRUTAS PRONTO - sabores variados, de boa qualidade, acondicionado em caixa tetra pak de 200ml, na rotulagem apresentar dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato da entrega. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.					
27	SAL REFINADO IODADO - Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	240.0	Quilograma	1,59	381,60
SAL REFINADO IODADO - Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.					
28	REQUEIJÃO CREMOSO. Especificação: Requeijão cremoso. pasteurizado.	150.0	Unidade	9,70	1.455,00



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



	Embalagem em copo de mínimo 200g. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.				
REQUEIJÃO CREMOSO. Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo de mínimo 200g. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.					
29	REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml. Especificação: Refrigerante Pitchula sabor diversos, embalagem peti 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e atender as exigências do ministério da agricultura e da Vigilância sanitária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	3000.0	Unidade	1,65	4.950,00
REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml. Especificação: Refrigerante Pitchula sabor diversos, embalagem peti 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e atender as exigências do ministério da agricultura e da Vigilância sanitária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.					
30	Preparo Para mingal (Dv. Sabores). Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1500.0	Pacote	8,32	12.480,00
Preparo Para mingal (Dv. Sabores). Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
31	PÃO. Pão massa fina tipo hamburger. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo mínimo 510g do produto (10 unidades), com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1500.0	Pacote	7,61	11.415,00
PÃO. Pão massa fina tipo hamburger. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo mínimo 510g do produto (10 unidades), com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
32	Pão de Cachorro quente - Pão para cachorro quente (pct c/ mínimo 510 g. Sem gergelim composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	5500.0	Pacote	8,43	46.365,00
Pão de Cachorro quente - Pão para cachorro quente (pct c/ mínimo 510 g. Sem gergelim composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
33	Óleo de Soja (Gr c/ 900 ML). Não amassadas e validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	390.0	Unidade	9,07	3.537,30
Óleo de Soja (Gr c/ 900 ML). Não amassadas e validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
34	Milho Verde. Milho Verde em conserva com mínimo 180 g, em embalagem original com no mínimo 200g (peso drenado), Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	295.0	Unidade	4,18	1.233,10
Milho Verde. Milho Verde em conserva com mínimo 180 g, em embalagem original com no mínimo 200g (peso drenado), Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
35	Milho para mugunza (pct 500g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	240.0	Pacote	3,70	888,00
Milho para mugunza (pct 500g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



36	Massa Para mingal em flocos tipo Neston, sabores diversos. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750.0	Pacote	12,66	9.495,00
Massa Para mingal em flocos tipo Neston, sabores diversos. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
37	Massa de milho para cuscuz (Pct c/ 500g) rico em vitaminas e minerais, registro Ministério da Saúde, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1633.0	Pacote	2,78	4.539,74
Massa de milho para cuscuz (Pct c/ 500g) rico em vitaminas e minerais, registro Ministério da Saúde, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
38	Margarina. Margarina com Sal (pote com 500 g). Cremosa, com sal, 60 a 95% de teor de lipídios, isento de Gordura trans, embalagem original com 500g. Em embalagem inviolada livre de impurezas, microorganismos e etc. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	380.0	Unidade	8,50	3.230,00
Margarina. Margarina com Sal (pote com 500 g). Cremosa, com sal, 60 a 95% de teor de lipídios, isento de Gordura trans, embalagem original com 500g. Em embalagem inviolada livre de impurezas, microorganismos e etc. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
39	MAIONESE. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten. Embalagem primária: und com mínimo 180g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	300.0	Unidade	8,22	2.466,00
MAIONESE. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten. Embalagem primária: und com mínimo 180g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
40	Leite uht (cx c/1000ml).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	780.0	Litro	8,79	6.856,20
Leite uht (cx c/1000ml).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
41	Leite em pó Integral vitaminado(Pct c/ 500 g).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	2300.0	Pacote	34,63	79.649,00
Leite em pó Integral vitaminado(Pct c/ 500 g).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
42	Leite de coco (Gr ou embalagem tetrapack com 200 MI) Leite de coco pronto para uso culinário recheando bolos e tortas entre diversas receitas. Ingredientes: Leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, conservantes: metabissulfito de sódio, sorbato de potássio e benzoato de sódio, estabilizante monoestearato de glicerina e goma xantana, acidulante: ácido cítrico. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	45.0	Unidade	6,54	294,30
Leite de coco (Gr ou embalagem tetrapack com 200 MI) Leite de coco pronto para uso culinário recheando bolos e tortas entre diversas receitas. Ingredientes: Leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, conservantes: metabissulfito de sódio, sorbato de potássio e benzoato de sódio, estabilizante monoestearato de glicerina e goma xantana, acidulante: ácido cítrico. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
43	Leite Condensado. Leite Condensado (Caixa c/ mínimo 380 g) Obtido pela	393.0	Unidade	8,97	3.525,21



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



	desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalagem limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.				
Leite Condensado. Leite Condensado (Caixa c/ mínimo 380 g) Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalagem limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
44	KETCHUP. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750.0	Unidade	6,88	5.160,00
KETCHUP. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos: Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
45	Goma pct de 01Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750.0	Quilograma	12,33	9.247,50
Goma pct de 01Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
46	Farinha de trigo c/ Fermento, (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	780.0	Quilograma	6,20	4.836,00
Farinha de trigo c/ Fermento, (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
47	Extrato de tomate. Extrato de Tomate Pct mínimo 300g. Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado, passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	256.0	Unidade	4,72	1.208,32
Extrato de tomate. Extrato de Tomate Pct mínimo 300g. Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado, passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
48	Creme de Leite (caixa c/ 200 g), em embalagem original com no mínimo 200g. Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	450.0	Unidade	5,83	2.623,50
Creme de Leite (caixa c/ 200 g), em embalagem original com no mínimo 200g. Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
49	Coco ralado mínimo 50g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por	1200.0	Pacote	5,04	6.048,00



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



profissional capacitado.					
Coco ralado mínimo 50g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
50	Café em pó (Pct c/ 250 g). Torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada Original com 250g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	652.0	Pacote	18,46	12.035,92
Café em pó (Pct c/ 250 g). Torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada Original com 250g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
51	Bolo Natural: Bolo, sabor milho, macaxeira, batata ou fofó com no mínimo 600g, alimentício, sem recheio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1400.0	Unidade	17,63	24.682,00
Bolo Natural: Bolo, sabor milho, macaxeira, batata ou fofó com no mínimo 600g, alimentício, sem recheio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
52	Bolo Comum (Laranja Chocolate), sem recheio com no mínimo 600g, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1400.0	Unidade	17,33	24.262,00
Bolo Comum (Laranja Chocolate), sem recheio com no mínimo 600g, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
53	Biscoito tipo Pit Stop ou club social (sabores diversos) com 6 pacotes com mínimo 125g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750.0	Pacote	12,87	9.652,50
Biscoito tipo Pit Stop ou club social (sabores diversos) com 6 pacotes com mínimo 125g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
54	Biscoito Salgado Tipo cracker: Pacotes de mínimo 330g, livre de impurezas e sem presença de microorganismos que tornem o produto inadequado para consumo, com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 180 dias. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1400.0	Pacote	7,21	10.094,00
Biscoito Salgado Tipo cracker: Pacotes de mínimo 330g, livre de impurezas e sem presença de microorganismos que tornem o produto inadequado para consumo, com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 180 dias. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
55	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM CRACKER) SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - INGREDIENTES: COM AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MANTEIGA VEGETAL GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA E GIRASSOL), ÁGUA, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL, MALTIDEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ESPESSANTES: GOMA DE GUAR, HIDROXIPROPILMETILCELULOSE; FERMENTOS QUÍMICOS: TARTARATO MONOPOTÁSSICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; EMULSIFICANTES: ÉSTERES MONO E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; ACIDIFICANTES: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES NATURAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM DE 300G. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	300.0	Pacote	16,73	5.019,00
BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM CRACKER) SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - INGREDIENTES: COM AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MANTEIGA VEGETAL GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA E GIRASSOL), ÁGUA, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL, MALTIDEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA					



GOVERNO MUNICIPAL

Alcantaras



MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ESPESSANTES: GOMA DE GUAR, HIDROXIPROPILMETILCELULOSE; FERMENTOS QUÍMICOS: TARTARATO MONOPOTÁSSICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; EMULSIFICANTES: ÉSTERES MONO E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; ACIDIFICANTES: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES NATURAIS. NÃO CONTÉM GLUTÊN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM DE 300G. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

56	BISCOITO RECHEADO SABOR SORTIDO. Especificação : Biscoito Recheado Sabor Sortido, embalagem de mínimo 30grs, diversos sabores, tipo lanchinho, com identificação do fabricante. Acondicionado em caixas de papelão em embalagem primária plástica de mínimo 30g cada. Deverá constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 04 (quatro) meses. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	1400.0	Pacote	7,25	10.150,00
BISCOITO RECHEADO SABOR SORTIDO. Especificação : Biscoito Recheado Sabor Sortido, embalagem de mínimo 30grs, diversos sabores, tipo lanchinho, com identificação do fabricante. Acondicionado em caixas de papelão em embalagem primária plástica de mínimo 30g cada. Deverá constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 04 (quatro) meses. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.					
57	Biscoito popular. Biscoito popular, doce (pct c/ mínimo 300g) livre de gorduras trans. Registro do Ministério da saúde e validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1260.0	Pacote	7,15	9.009,00
Biscoito popular. Biscoito popular, doce (pct c/ mínimo 300g) livre de gorduras trans. Registro do Ministério da saúde e validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
58	Bebida láctea diversos sabores embalagem com mínimo 900 ml. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1500.0	Unidade	8,82	13.230,00
Bebida láctea diversos sabores embalagem com mínimo 900 ml. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
59	Amido de Milho (caixa c/ 200 g), livre de impurezas, insertos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	400.0	Unidade	8,25	3.300,00
Amido de Milho (caixa c/ 200 g), livre de impurezas, insertos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
60	Adoçante líquido (frasco 100 ml). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	36.0	Frasco	11,32	407,52
Adoçante líquido (frasco 100 ml). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
61	Açúcar Cristal tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), Livre de impurezas inserto ou microorganismos que possam torná-los impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	2500.0	Quilograma	4,10	10.250,00
Açúcar Cristal tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), Livre de impurezas inserto ou microorganismos que possam torná-los impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
62	Achocolatado em pó (Pct c/ 200 g), embalagem inviolada, aluminada, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	550.0	Pacote	7,80	4.290,00
Achocolatado em pó (Pct c/ 200 g), embalagem inviolada, aluminada, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
63	Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Registro no sie ou sif. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto.	600.0	Quilograma	25,73	15.438,00



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



	Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.				
Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g, 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. Registro no sie ou sif. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
64	Carne suína moida congelada - Carne suína. 1ª qualidade. Moida e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Data de fabricação, prazo de validade, deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	500.0	Quilograma	25,61	12.805,00
Carne suína moida congelada - Carne suína. 1ª qualidade. Moida e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Data de fabricação, prazo de validade, deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
65	Carne para hamburger bovina. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1500.0	Unidade	1,61	2.415,00
Carne para hamburger bovina. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
66	Carne Bovino em cubo ou isca Congelado, embalagem primaria plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	500.0	Quilograma	52,47	26.235,00
Carne Bovino em cubo ou isca Congelado, embalagem primaria plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
67	VINAGRE DE ALCOOL 500ml. Especificação: Vinagre de álcool da fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente. Cor característica e com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes, aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória. Embalagem em garrafa plástica tipo pet atóxica, contendo 500 mL do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	24.0	Unidade	3,72	89,28
VINAGRE DE ALCOOL 500ml. Especificação: Vinagre de álcool da fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente. Cor característica e com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes, aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória. Embalagem em garrafa plástica tipo pet atóxica, contendo 500 mL do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.					
68	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - tempero completo sem pimenta. embalagem ponche com sistema abre e fecha com mínimo 300g. ingredientes: sal, cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho. data de validade e lotes expressos na	305.0	Unidade	5,92	1.805,60



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



	embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. produzido em 2025. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.				
	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - tempero completo sem pimenta. embalagem ponche com sistema abre e fecha com mínimo 300g. ingredientes: sal, cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho. data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. produzido em 2025. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.				
69	Proteína De Soja. (PVT de Soja - pct com mínimo 400g) com embalagem com sistema abre e fecha. Proteína de 1º qualidade. Validade de 120 dias da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	400.0	Pacote	11,33	4.532,00
	Proteína De Soja. (PVT de Soja - pct com mínimo 400g) com embalagem com sistema abre e fecha. Proteína de 1º qualidade. Validade de 120 dias da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.				
70	Macarrão Espaguete, Pct c/ mínimo 400 g, longo fino em embalagem inviolada, sem presença de insertos ou impurezas, registro no ministério da saúde. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	2600.0	Pacote	4,91	12.766,00
	Macarrão Espaguete, Pct c/ mínimo 400 g, longo fino em embalagem inviolada, sem presença de insertos ou impurezas, registro no ministério da saúde. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.				
71	Feijão Mulatinho ou Carioca, (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas inserto ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	380.0	Quilograma	11,97	4.548,60
	Feijão Mulatinho ou Carioca, (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas inserto ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.				
72	Farinha de mandioca, Fécula de mandioca (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	232.0	Quilograma	6,51	1.510,32
	Farinha de mandioca, Fécula de mandioca (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.				
73	Ervilha em Conserva (Lata c/ mínimo 170 g), produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido. De cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	156.0	Litro	6,20	967,20
	Ervilha em Conserva (Lata c/ mínimo 170 g), produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido. De cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.				
74	Colorau (Pct c/ 100 g). Embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	420.0	Pacote	1,82	764,40
	Colorau (Pct c/ 100 g). Embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.				
75	Caldo de galinha caixa em tira (cx	89.0	Caixa	20,56	1.829,84



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



	24x19g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.				
Caldo de galinha caixa em tira (cx 24x19g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
76	Arroz Polido tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1329.0	Quilograma	8,66	11.509,14
Arroz Polido tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
77	Arroz Parborizado tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1052.0	Quilograma	8,17	8.594,84
Arroz Parborizado tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
78	Alho em pasta embalagem inviolada com mínimo 410g, não amassada Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio pra consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	303.0	Unidade	13,82	4.187,46
Alho em pasta embalagem inviolada com mínimo 410g, não amassada Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio pra consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
79	Lingüiça mista tipo toscana, com registro no SIF, SIE ou SIM. Com Aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e Sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1280.0	Quilograma	24,50	31.360,00
Lingüiça mista tipo toscana, com registro no SIF, SIE ou SIM. Com Aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e Sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
80	Abobora, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	100.0	Quilograma	5,89	589,00
Abobora, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.					
81	ALFACE. Apresentar amostra.	100.0	Unidade	3,92	392,00
ALFACE. Apresentar amostra.					
82	Alho extra descascado: Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Dentes de alho grandes e selecionados, livre de impurezas. PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5. acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente	600.0	Pacote	31,74	19.044,00



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



	fechada contendo mínimo 200g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.				
Alho extra descascado: Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Dentes de alho grandes e selecionados, livre de impurezas. PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5. acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 200g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.					
83	Cebola Branca. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -. Kg. Apresentar amostra.	235.0	Quilograma	6,97	1.637,95
Cebola Branca. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -. Kg. Apresentar amostra.					
84	Cheiro Verde. Apresentar amostra.	1250.0	Unidade	1,81	2.262,50
Cheiro Verde. Apresentar amostra.					
85	Chuchu Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.	400.0	Quilograma	2,43	972,00
Chuchu Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.					

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$ 961.565,24 (novecentos e sessenta e um mil, quinhentos e sessenta e cinco reais e vinte e quatro centavos)

1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.



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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: --.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.



6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.



6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.



7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se



o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.



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

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

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

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

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

7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

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

Habilitação Jurídica

8.3. 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;

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

8.5. 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>;

8.6. 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;

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

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

8.9. 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

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

8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

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

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



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

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O licitante 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.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$;

II - Solvência Geral (SG) = $(\text{Ativo Total}) \div (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$; e

III - Liquidez Corrente (LC) = $(\text{Ativo Circulante}) \div (\text{Passivo Circulante})$;

8.2.4.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.2.4.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

8.2.4.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.



8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

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

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

9. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DO CONTROLE DE QUALIDADE

09.1. Concluída a análise da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) deverá solicitar das licitantes arrematantes e consequentemente habilitadas, 02 (duas) amostras de cada item de todos os itens que compõe cada grupo arrematado, para análise e parecer por Profissional Nutricionista do Município, devendo ser apresentadas devidamente etiquetadas e identificadas.

09.1.1. Motivos para Desclassificação de Amostra:

09.1.1.1. Produtos que não atendam as especificações contidas no edital;

09.1.1.2. Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;

09.1.1.3. Apresentação de amostras com data de validade vencida;



09.1.1.4. Amostras com embalagem danificada;

09.1.1.5. O não cumprimento da entrega das amostras dentro do prazo estabelecido;

09.1.1.6. Amostras sem etiqueta de identificação da licitante, contendo: Identificação, número do pregão e do item cotado, e ser posta em local que não comprometa as informações nutricionais;

09.1.1.7. Não sendo aprovado na análise dos produtos por Nutricionista do Município;

09.1.1.8. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Termo de Referência.

09.1.1.9. A não apresentação, conforme o caso, das devidas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2024/2024, bem como certificado de classificação vegetal.

09.1.2. Controle de Qualidade das Amostras:

09.1.2.1. As amostras serão submetidas à análise do controle de qualidade, sendo Realizada por Nutricionista do Município, de acordo com que adiante segue;

09.1.2.2. ORGANOLÉPTICAS (SENSORIAL): por degustação, sendo verificadas as características de COR SABOR, ODOR, TEXTURA e RENDIMENTO, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas.

09.1.2.3. ROTULAGEM: verificação e avaliação da ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS EMBALADOS, de acordo com a legislação vigente no que couber. As amostras com prazo de validade vencido serão automaticamente reprovadas;

09.1.2.4. EMBALAGEM: análise da gramatura e material utilizados para embalagem de alimentos e bebidas em observância à legislação vigente, no que couber e a especificação do item cotado conforme edital.

09.1.3. Prazos de Recebimento, Análise e Divulgação:

09.1.3.1. O recebimento das amostras será no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar do primeiro dia útil subsequente da convocação realizada via sistema;

09.1.3.2. As amostras serão analisadas no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados após o prazo de recebimento delas.

09.1.3.3. O resultado das análises das amostras será divulgado após o recebimento das avaliações do(a) Profissional Nutricionista, sob aviso prévio no sistema eletrônico para retomada do certame, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

09.1.4. Local de Entrega das Amostras:

09.1.4.1. As amostras deverão ser entregues no seguinte endereço: Prefeitura municipal – Rua Antonino Cunha, 367, Centro, Alcântaras-Ce, na sala da Comissão de Licitação.

09.1.5. Demais Considerações sobre as Amostras:



09.1.5.1. No momento da entrega das amostras no local correspondente, a licitante deverá apresentar um recibo com a descrição dos produtos e marcas em duas vias que será protocolada pelo responsável do recebimento, sendo uma da licitante e outra do recebedor, que será a comprovação da entrega das amostras;

09.1.5.2. Os exemplares colocados à disposição da administração serão tratados como protótipos, podendo ter seus lacres violados e seu conteúdo manuseado por nutricionista responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

09.1.5.3. Não será permitido fazer entregas adicionais ou substituição das amostras já apresentada para fins de adequá-las às especificações constantes deste edital.

09.1.5.4. Poderá ser solicitado pela Profissional Nutricionista do Município, as respectivas fichas técnicas, laudo físico-químico e laudo microbiológico do ano 2024/2024, do(s) item(ns) que necessitar de uma avaliação mais específica, como também, realizar visita técnica no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente.

09.1.5.5. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado, bem como a regularidade da sua habilitação. Seguir-se-á com a convocação da licitante classificada em sequência para apresentação das suas amostras no mesmo prazo inicial, contados a partir da notificação via sistema pela Pregoeira, para o feito de mesma verificação, e assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

09.1.5.6. As amostras recebidas pela administração não serão devolvidas, pois serão tratadas como protótipos para fins de avaliação.

09.1.5.7. Da análise das amostras, será emitido termo de avaliação com o resultado da análise por Profissional Nutricionista do Município.

09.1.5.8. Será permitida aos licitantes, consulta ao parecer técnico constante do sistema eletrônico, ocasião em que será disposto o prazo de intencção recursal.

09.1.5.9. Não será feito qualquer pagamento ou indenização referente às amostras, pois essas não serão devolvidas e ficarão armazenadas no endereço onde serão entregues para efeito de comparação quando da entrega do objeto desta licitação à Administração.

09.1.5.10. Os licitantes interessados poderão, devidamente identificados, acompanhar as avaliações das amostras. Para tanto, basta estar presente na data estipulada.

10. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na(s) dotação(ões) 0601.04.122.0005.2.011 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE ADMINISTRATRAÇÃO E PLANEJAMENTO, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; 0901.08.244.0012.2.045 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo; .



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Alcântaras/CE, 31 de março de 2025



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000920250210000106

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação de gêneros alimentícios para atender as diversas secretarias do Município de Alcântaras/CE é de suma importância para a continuidade dos programas e projetos desenvolvidos, especialmente pela Secretaria de Inclusão e Assistência Social. Esses alimentos são essenciais para atender demandas básicas de alimentação e nutrição da população, principalmente aquelas em situações de vulnerabilidade social.

O problema a ser resolvido com a aquisição desses gêneros alimentícios está intrinsecamente ligado à segurança alimentar e nutricional dos beneficiários dos programas municipais. Busca-se suprir uma necessidade básica e garantir o direito humano à alimentação adequada, o que só pode ser assegurado por meio de oferta contínua e suficiente de alimentos de qualidade.

A perspectiva do interesse público está centrada na promoção do bem-estar social e melhoria da qualidade de vida dos cidadãos de Alcântaras, alinhando-se aos princípios de eficiência, economicidade e atendimento às demandas sociais, conforme preconizado pela Lei 14.133. A referida legislação estabelece como objetivos do processo licitatório a obtenção do resultado mais vantajoso para a administração pública, promovendo eficiência e eficácia na entrega de serviços públicos essenciais.

A necessidade de contratação também se fundamenta na previsão de continuidade e expansão das ações executadas pelas secretarias municipais, um reflexo do compromisso da administração com a implementação de políticas públicas que respondem diretamente às necessidades da população local.

2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
SEC DO TRABALHO E DESENV SOCIAL	MARIA KEYLA CAETANO FREIRE
SEC DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO	MARIA KEYLA CAETANO FREIRE

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação tem como fundamento a necessidade de estabelecer critérios claros e objetivos que assegurem a escolha da solução mais adequada para atender ao interesse público, garantindo práticas de sustentabilidade



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras

e padrões mínimos de qualidade e desempenho. Tais requisitos serão elaborados em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, bem como outras legislações regulamentações específicas pertinentes ao objeto da contratação.



- **Requisitos Gerais:**
 - Os gêneros alimentícios devem ser frescos, de alta qualidade e adequados para consumo humano, respeitando padrões de qualidade estabelecidos por órgãos competentes.
 - Os produtos devem ser entregues em embalagens adequadas que garantam a proteção contra contaminações e agressões externas.
- **Requisitos Legais:**
 - Todos os produtos alimentícios devem estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura.
 - Apresentação de amostras e fichas técnicas assinadas por profissional capacitado conforme os requisitos especificados no edital.
- **Requisitos de Sustentabilidade:**
 - Prioridade para produtos locais e sazonais que contribuam para a redução da pegada de carbono derivada do transporte.
 - Preferência por produtos orgânicos, livres de agrotóxicos e químicos prejudiciais à saúde e ao meio ambiente.
- **Requisitos da Contratação:**
 - Deverá ser garantida a entrega contínua e adequada no volume e na qualidade solicitados, de acordo com as especificações de cada gênero alimentício.
 - Os fornecedores devem possuir sistemas de entrega estruturados para assegurar a pontualidade e a integridade dos produtos durante o transporte.
 - Os fornecedores devem ter capacidade técnica comprovada para fornecer os gêneros alimentícios conforme o cronograma de distribuição definido pelas secretarias municipais.

Com o objetivo de garantir que a contratação atenda à necessidade especificada, devem ser observados os requisitos essenciais acima mencionados. Esses requisitos buscam assegurar um processo transparente e competitivo, alinhado com as práticas de sustentabilidade e que atenda aos padrões de qualidade e segurança desejados pela administração pública.

4. Levantamento de mercado

- **Principais Soluções de Contratação Disponíveis:**
 - Contratação direta com fornecedores locais, priorizando produtores orgânicos e os que produzem os itens no ano de 2025.
 - Utilização de sistemas de compras coletivas junto a outros órgãos públicos para obter melhores condições de preço.
 - Exploração de parcerias públicas para aquisição conjunta, visando economia de escala.
- **Solução mais Adequada:**

Analisando as alternativas existentes, a melhor solução para atender as necessidades da aquisição de gêneros alimentícios para as diversas secretarias do Município de Alcântaras/CE é a contratação direta com fornecedores locais e orgânicos de 2025. Essa abordagem não só assegura a qualidade e frescor dos



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



produtos como também promove o desenvolvimento econômico local e garante a conformidade com os requisitos do processo licitatório. Além disso, essa forma de contratação auxilia na verificação de conformidade com os padrões municipais priorizando fornecedores que atendam aos padrões exigidos de forma eficiente.

5. Descrição da solução como um todo

A aquisição proposta neste Estudo Técnico Preliminar visa a atender plenamente às necessidades alimentares das diversas Secretarias do Município de Alcântaras/CE. Para tanto, a solução abordada compreende a aquisição de gêneros alimentícios variados, tais como frutas, verduras, legumes, carnes, laticínios e outros produtos essenciais que se conformam aos padrões de qualidade exigidos e aos requisitos estabelecidos, alinhando-se ao interesse público e ao planejamento estratégico da Administração Municipal.

Na análise das alternativas possíveis, concluiu-se que a presente proposta de contratação, formulada a partir de uma criteriosa pesquisa de mercado, é a solução mais adequada disponível. Tal conclusão se embasa na identificação dos produtos que melhor atendem às especificações de qualidade, procedência e orgânicos, conforme exigido pelas Secretarias.

A opção pela aquisição desses bens é justificada por sua capacidade de garantir, de forma eficiente e econômica, a manutenção das atividades institucionais diárias desenvolvidas pelas Secretarias. Além disso, o enfoque em adquirir produtos produzidos no ano de 2025 reflete o compromisso com a qualidade e frescor dos itens, assegurando o atendimento seguro e eficaz dos programas e serviços públicos municipais.

Dessa forma, a proposta de contratação é respaldada pelo conjunto de jurisprudências aplicáveis à Lei 14.133/2021, que consagram a observância dos princípios da economicidade e eficiência. O processo de levantamento e escolha dos fornecedores seguiu um processo transparente e competitivo, em conformidade com as normas estabelecidas, assegurando a obtenção de propostas que refletem o melhor custo-benefício.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	UVA. Apresentar amostra.	100,000	Quilograma
Especificação: UVA. Apresentar amostra.			
2	Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.- Kg. Apresentar amostra.	120,000	Quilograma

Especificação: Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.- Kg. Apresentar amostra.



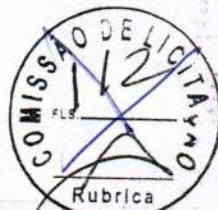
GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
3	Polpa de frutas congeladas (sabores: acerola, caju, goiaba, manga e mista de goiaba com acerola). Produto em embalagem plástica contendo prazo de validade data de fabricação. Livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 5 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.	600,000	Quilograma
Especificação: Polpa de frutas congeladas (sabores: acerola, caju, goiaba, manga e mista de goiaba com acerola). Produto em embalagem plástica contendo prazo de validade data de fabricação. Livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 5 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.			
4	PIMENTÃO. Apresentar amostra.	50,000	Unidade
Especificação: PIMENTÃO. Apresentar amostra.			
5	Pimenta do reino – grãos, pura; condimento, aspecto físico grãos, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.	300,000	Pacote
Especificação: Pimenta do reino – grãos, pura; condimento, aspecto físico grãos, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.			
6	Melão Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Produzido em 2017	600,000	Quilograma
Especificação: Melão Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Produzido em 2017			
7	Melancia, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	700,000	Quilograma
Especificação: Melancia, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.			
8	Maracuja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	600,000	Quilograma
Especificação: Maracuja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.			
9	Mamão. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	550,000	Quilograma



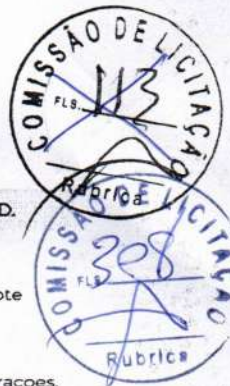
GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especificação: Batata Doce. Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.			
17	Banana. Apresentar amostra.	550,000	Quilograma
Especificação: Banana. Apresentar amostra.			
18	Abacaxi. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	350,000	Unidade
Especificação: Abacaxi. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.			
19	Salsicha Congelada, processada mecanicamente, separado aves/carnes bovina e proteínas texturizada. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	3.155,000	Quilograma
Especificação: Salsicha Congelada, processada mecanicamente, separado aves/carnes bovina e proteínas texturizada. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
20	Queijo mussarela fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1.200,000	Quilograma
Especificação: Queijo mussarela fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
21	Presunto fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1.200,000	Quilograma
Especificação: Presunto fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
22	Peito de frango (Pct c/ 01 kg) produto industrializado, livre de impurezas e microorganismos que torne impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	2.500,000	Quilograma
Especificação: Peito de frango (Pct c/ 01 kg) produto industrializado, livre de impurezas e microorganismos que torne impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
23	Ovo de galinha bandeja c/20 unidades. Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, inteiro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	4.300,000	Bandeja
Especificação: Ovo de galinha bandeja c/20 unidades. Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, inteiro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
24	Carne bovina Moída (pct c/ 500 g), congelada de 1ª moída, embalagem primária plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 10 meses. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	2.300,000	Pacote
Especificação: Carne bovina Moída (pct c/ 500 g), congelada de 1ª moída, embalagem primária plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 10 meses. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
25	TORRADA - embalagem com mínimo 140g, embalagens integras sem sujidades, ou perfurações, obedecendo o prazo de validade mínimo de 04 meses na data da entrega, deve conter nas embalagens as informações nutricionais conforme o ministério preconiza. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	900,000	Pacote

Especificação: TORRADA - embalagem com mínimo 140g, embalagens integras sem sujidades, ou perfurações, obedecendo o prazo de validade mínimo de 04 meses na data da entrega, deve conter nas embalagens as informações nutricionais conforme o ministério preconiza. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

26	SUCO DE FRUTAS PRONTO - sabores variados, de boa qualidade, acondicionado em caixa tetra pak de 200ml, na rotulagem apresentar dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato da entrega. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	1.500,000	Unidade
----	--	-----------	---------

Especificação: SUCO DE FRUTAS PRONTO - sabores variados, de boa qualidade, acondicionado em caixa tetra pak de 200ml, na rotulagem apresentar dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato da entrega. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

27	SAL REFINADO IODADO - Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	240,000	Quilograma
----	--	---------	------------

Especificação: SAL REFINADO IODADO - Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

28	REQUEIJÃO CREMOSO. Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo de mínimo 200g. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	150,000	Unidade
----	--	---------	---------

Especificação: REQUEIJÃO CREMOSO. Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo de mínimo 200g. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

29	REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml. Especificação: Refrigerante Pitchula sabor diversos, embalagem peti 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e atender as exigências do ministério da agricultura e da Vigilância sanitária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	3.000,000	Unidade
----	--	-----------	---------

Especificação: REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml. Especificação: Refrigerante Pitchula sabor diversos, embalagem peti 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e atender as exigências do ministério da agricultura e da Vigilância sanitária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

30	Preparo Para mingal (Dv. Sabores). Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.500,000	Pacote
----	---	-----------	--------

Especificação: Preparo Para mingal (Dv. Sabores). Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

31	PÃO. Pão massa fina tipo hamburger. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo mínimo 510g do produto (10 unidades), com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.500,000	Pacote
----	---	-----------	--------

Especificação: PÃO. Pão massa fina tipo hamburger. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo mínimo 510g do produto (10 unidades), com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
32	Pão de Cachorro quente - Pão para cachorro quente (pct c/ mínimo 510 g. Sem gergelim composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	5.500,000	Pacote
Especificação: Pão de Cachorro quente - Pão para cachorro quente (pct c/ mínimo 510 g. Sem gergelim composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
33	Óleo de Soja (Gr c/ 900 ML). Não amassadas e validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	390,000	Unidade
Especificação: Óleo de Soja (Gr c/ 900 ML). Não amassadas e validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
34	Milho Verde. Milho Verde em conserva com mínimo 180 g, em embalagem original com no mínimo 200g (peso drenado), Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	295,000	Unidade
Especificação: Milho Verde. Milho Verde em conserva com mínimo 180 g, em embalagem original com no mínimo 200g (peso drenado), Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
35	Milho para mugunza (pct 500g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	240,000	Pacote
Especificação: Milho para mugunza (pct 500g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
36	Massa Para mingal em flocos tipo Neston, sabores diversos. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750,000	Pacote
Especificação: Massa Para mingal em flocos tipo Neston, sabores diversos. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
37	Massa de milho para cuscuz (Pct c/ 500g) rico em vitaminas e minerais, registro Ministério da Saúde, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.633,000	Pacote
Especificação: Massa de milho para cuscuz (Pct c/ 500g) rico em vitaminas e minerais, registro Ministério da Saúde, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
38	Margarina. Margarina com Sal (pote com 500 g). Cremosa, com sal, 60 a 95% de teor de lipídios, isento de Gordura trans, embalagem original com 500g. Em embalagem inviolada livre de impurezas, microorganismos e etc. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	380,000	Unidade
Especificação: Margarina. Margarina com Sal (pote com 500 g). Cremosa, com sal, 60 a 95% de teor de lipídios, isento de Gordura trans, embalagem original com 500g. Em embalagem inviolada livre de impurezas, microorganismos e etc. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
39	MAIONESE. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten. Embalagem primária: und com mínimo 180g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	300,000	Unidade



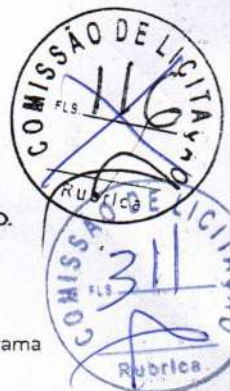
GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



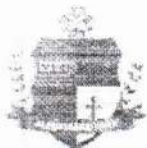
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
<p>Especificação: MAIONESE. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten. Embalagem primária: und com mínimo 180g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>			
40	Leite uht (cx c/1000ml).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	780,000	Litro
<p>Especificação: Leite uht (cx c/1000ml).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>			
41	Leite em pó Integral vitaminado(Pct c/ 500 g).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	2,300,000	Pacote
<p>Especificação: Leite em pó Integral vitaminado(Pct c/ 500 g).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>			
42	Leite de coco (Gr ou embalagem tetrapack com 200 Ml) Leite de coco pronto para uso culinário recheando bolos e tortas entre diversas receitas. Ingredientes: Leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, conservantes: metabissulfito de sódio, sorbato de potássio e benzoato de sódio, estabilizante monoestearato de glicerina e goma xantana, acidulante: ácido cítrico. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	45,000	Unidade
<p>Especificação: Leite de coco (Gr ou embalagem tetrapack com 200 Ml) Leite de coco pronto para uso culinário recheando bolos e tortas entre diversas receitas. Ingredientes: Leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, conservantes: metabissulfito de sódio, sorbato de potássio e benzoato de sódio, estabilizante monoestearato de glicerina e goma xantana, acidulante: ácido cítrico. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>			
43	Leite Condensado. Leite Condensado (Caixa c/ mínimo 380 g) Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalagem limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	393,000	Unidade
<p>Especificação: Leite Condensado. Leite Condensado (Caixa c/ mínimo 380 g) Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalagem limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>			
44	KETCHUP. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos:Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750,000	Unidade
<p>Especificação: KETCHUP. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos:Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>			
45	Goma pct de 01Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750,000	Quilograma
<p>Especificação: Goma pct de 01Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>			



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
46	Farinha de trigo c/ Fermento, (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	780,000	Quilograma
Especificação: Farinha de trigo c/ Fermento, (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
47	Extrato de tomate. Extrato de Tomate Pct mínimo 300g. Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado, passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	256,000	Unidade
Especificação: Extrato de tomate. Extrato de Tomate Pct mínimo 300g. Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado, passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
48	Creme de Leite (caixa c/ 200 g), em embalagem original com no mínimo 200g. Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	450,000	Unidade
Especificação: Creme de Leite (caixa c/ 200 g), em embalagem original com no mínimo 200g. Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
49	Coco ralado mínimo 50g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.200,000	Pacote
Especificação: Coco ralado mínimo 50g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
50	Café em pó (Pct c/ 250 g). Torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada Original com 250g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	652,000	Pacote
Especificação: Café em pó (Pct c/ 250 g). Torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada Original com 250g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
51	Bolo Natural: Bolo, sabor milho, macaxeira, batata ou fofo com no mínimo 600g, alimentício, sem recheio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.400,000	Unidade
Especificação: Bolo Natural: Bolo, sabor milho, macaxeira, batata ou fofo com no mínimo 600g, alimentício, sem recheio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
52	Bolo Comum (Laranja Chocolate), sem recheio com no mínimo 600g, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.400,000	Unidade
Especificação: Bolo Comum (Laranja Chocolate), sem recheio com no mínimo 600g, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
53	Biscoito tipo Pit Stop ou club social (sabores diversos) com 6 pacotes com mínimo 125g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750,000	Pacote



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	
Especificação: Biscoito tipo Pit Stop ou club social (sabores diversos) com 6 pacotes com mínimo 125g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
54	Biscoito Salgado Tipo cracker: Pacotes de mínimo 330g, livre de impurezas e sem presença de microorganismos que tornem o produto inadequado para consumo, com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 180 dias. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.400,000	Pacote
Especificação: Biscoito Salgado Tipo cracker: Pacotes de mínimo 330g, livre de impurezas e sem presença de microorganismos que tornem o produto inadequado para consumo, com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 180 dias. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
55	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM CRACKER) SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - INGREDIENTES: COM AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MANTEIGA VEGETAL GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA E GIRASSOL), ÁGUA, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL, MALTIDEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ESPESSANTES: GOMA DE GUAR, HIDROXIPROPILMETILCELULOSE; FERMENTOS QUÍMICOS: TARTARATO MONOPOTÁSSICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; EMULSIFICANTES: ÉSTERES MONO E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; ACIDIFICANTES: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES NATURAIS. NÃO CONTÉM GLUTÊN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM DE 300G. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	300,000	Pacote
Especificação: BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM CRACKER) SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - INGREDIENTES: COM AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MANTEIGA VEGETAL GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA E GIRASSOL), ÁGUA, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL, MALTIDEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ESPESSANTES: GOMA DE GUAR, HIDROXIPROPILMETILCELULOSE; FERMENTOS QUÍMICOS: TARTARATO MONOPOTÁSSICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; EMULSIFICANTES: ÉSTERES MONO E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; ACIDIFICANTES: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES NATURAIS. NÃO CONTÉM GLUTÊN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM DE 300G. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.			
56	BISCOITO RECHEADO SABOR SORTIDO. Especificação: Biscoito Recheado Sabor Sortido, embalagem de mínimo 30grs, diversos sabores, tipo lanchinho, com identificação do fabricante. Acondicionado em caixas de papelão em embalagem primária plástica de mínimo 30g cada. Deverá constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 04 (quatro) meses. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	1.400,000	Pacote
Especificação: BISCOITO RECHEADO SABOR SORTIDO. Especificação: Biscoito Recheado Sabor Sortido, embalagem de mínimo 30grs, diversos sabores, tipo lanchinho, com identificação do fabricante. Acondicionado em caixas de papelão em embalagem primária plástica de mínimo 30g cada. Deverá constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 04 (quatro) meses. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.			
57	Biscoito popular. Biscoito popular, doce (pct c/ mínimo 300g) livre de gorduras trans. Registro do Ministério da saúde e validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.260,000	Pacote
Especificação: Biscoito popular. Biscoito popular, doce (pct c/ mínimo 300g) livre de gorduras trans. Registro do Ministério da saúde e validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			
58	Bebida láctea diversos sabores embalagem com mínimo 900 ml. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.500,000	Unidade
Especificação: Bebida láctea diversos sabores embalagem com mínimo 900 ml. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.			



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
59	Amido de Milho (caixa c/ 200 g), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	400,000	Unidade

Especificação: Amido de Milho (caixa c/ 200 g), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

60	Adoçante líquido (frasco 100 ml). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	36,000	Frasco
----	---	--------	--------

Especificação: Adoçante líquido (frasco 100 ml). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

61	Açúcar Cristal tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	2.500,000	Quilograma
----	--	-----------	------------

Especificação: Açúcar Cristal tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

62	Achocolatado em pó (Pct c/ 200 g), embalagem inviolada, aluminada, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	550,000	Pacote
----	---	---------	--------

Especificação: Achocolatado em pó (Pct c/ 200 g), embalagem inviolada, aluminada, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

63	File de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Registro no sie ou sif. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	600,000	Quilograma
----	--	---------	------------

Especificação: File de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos. Registro no sie ou sif. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.

64	Carne suína moida congelada - Carne suína. 1ª qualidade. Moida e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Data de fabricação, prazo de validade, deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	500,000	Quilograma
----	---	---------	------------

Especificação: Carne suína moida congelada - Carne suína. 1ª qualidade. Moida e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Data de fabricação, prazo de validade, deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.

65	Carne para hamburguer bovina. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1.500,000	Unidade
----	--	-----------	---------

Especificação: Carne para hamburguer bovina. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
66	Carne Bovino em cubo ou isca Congelado, embalagem primaria plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	500,000	Quilograma

Especificação: Carne Bovino em cubo ou isca Congelado, embalagem primaria plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.

67	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml. Especificação: Vinagre de álcool da fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente. Cor característica e com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes, aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória. Embalagem em garrafa plástica tipo pet atóxica, contendo 500 mL do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	24,000	Unidade
----	---	--------	---------

Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml. Especificação: Vinagre de álcool da fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente. Cor característica e com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes, aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória. Embalagem em garrafa plástica tipo pet atóxica, contendo 500 mL do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

68	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - tempero completo sem pimenta. embalagem ponche com sistema abre e fecha com mínimo 300g. ingredientes: sal, cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho. data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. produzido em 2025. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	305,000	Unidade
----	---	---------	---------

Especificação: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - tempero completo sem pimenta. embalagem ponche com sistema abre e fecha com mínimo 300g. ingredientes: sal, cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho. data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. produzido em 2025. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

69	Proteína De Soja. (PVT de Soja - pct com mínimo 400g) com embalagem com sistema abre e fecha. Proteína de 1ª qualidade. Validade de 120 dias da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	400,000	Pacote
----	---	---------	--------

Especificação: Proteína De Soja. (PVT de Soja - pct com mínimo 400g) com embalagem com sistema abre e fecha. Proteína de 1ª qualidade. Validade de 120 dias da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

70	Macarrão Espaguete, Pct c/ mínimo 400 g, longo fino em embalagem inviolada, sem presença de insertos ou impurezas, registro no ministério da saúde. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	2.600,000	Pacote
----	---	-----------	--------

Especificação: Macarrão Espaguete, Pct c/ mínimo 400 g, longo fino em embalagem inviolada, sem presença de insertos ou impurezas, registro no ministério da saúde. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

71	Feijão Mulatinho ou Carioca, (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas inserto ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	380,000	Quilograma
----	--	---------	------------

Especificação: Feijão Mulatinho ou Carioca, (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas inserto ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
72	Farinha de mandioca, Fécula de mandioca (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpna Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	232,000	Quilograma

Especificação: Farinha de mandioca, Fécula de mandioca (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpna Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

73	Ervilha em Conserva (Lata c/ mínimo 170 g), produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido. De cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	156,000	Litro
----	---	---------	-------

Especificação: Ervilha em Conserva (Lata c/ mínimo 170 g), produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido. De cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

74	Colorau (Pct c/ 100 g). Embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	420,000	Pacote
----	--	---------	--------

Especificação: Colorau (Pct c/ 100 g). Embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

75	Caldo de galinha caixa em tira (cx 24x19g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	89,000	Caixa
----	---	--------	-------

Especificação: Caldo de galinha caixa em tira (cx 24x19g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

76	Arroz Polido tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.329,000	Quilograma
----	---	-----------	------------

Especificação: Arroz Polido tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

77	Arroz Parborizado tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.052,000	Quilograma
----	--	-----------	------------

Especificação: Arroz Parborizado tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

78	Alho em pasta embalagem inviolada com mínimo 410g, não amassada Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio pra consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	303,000	Unidade
----	---	---------	---------

Especificação: Alho em pasta embalagem inviolada com mínimo 410g, não amassada Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio pra consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
79	Lingüiça mista tipo toscana, com registro no SIF, SIE ou SIM. Com Aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e Sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1.280,000	Quilograma
Especificação: Lingüiça mista tipo toscana, com registro no SIF, SIE ou SIM. Com Aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e Sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.			
80	Abobora, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	100,000	Quilograma
Especificação: Abobora, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.			
81	ALFACE. Apresentar amostra.	100,000	Unidade
Especificação: ALFACE. Apresentar amostra.			
82	Alho extra descascado: Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Dentes de alho grandes e selecionados, livre de impurezas. PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 200g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.	600,000	Pacote
Especificação: Alho extra descascado: Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Dentes de alho grandes e selecionados, livre de impurezas. PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 200g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.			
83	Cebola Branca. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -. Kg. Apresentar amostra.	235,000	Quilograma
Especificação: Cebola Branca. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -. Kg. Apresentar amostra.			
84	Cheiro Verde. Apresentar amostra.	1.250,000	Unidade
Especificação: Cheiro Verde. Apresentar amostra.			
85	Chuchu Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.	400,000	Quilograma
Especificação: Chuchu Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.			

7. Estimativa do valor da contratação

Rua Antunino Cunha, s/n - Centro - FONE 88-3640 1033 - CNPJ 07.598.626/0001-90
CEP 62.120-000 - ALCÂNTARAS - CEARÁ



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	UVA. Apresentar amostra.	100,000	Quilograma	13,93	1.393,00

Especificação: UVA. Apresentar amostra.

2	Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.- Kg. Apresentar amostra.	120,000	Quilograma	9,73	1.167,60
---	---	---------	------------	------	----------

Especificação: Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnpa.- Kg. Apresentar amostra.

3	Polpa de frutas congeladas (sabores: acerola, caju, goiaba, manga e mista de goiaba com acerola). Produto em embalagem plástica contendo prazo de validade data de fabricação. Livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 5 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.	600,000	Quilograma	15,57	9.342,00
---	---	---------	------------	-------	----------

Especificação: Polpa de frutas congeladas (sabores: acerola, caju, goiaba, manga e mista de goiaba com acerola). Produto em embalagem plástica contendo prazo de validade data de fabricação. Livre de impurezas e microorganismos que o torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 5 meses. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.

4	PIMENTÃO. Apresentar amostra.	50,000	Unidade	9,19	459,50
---	-------------------------------	--------	---------	------	--------

Especificação: PIMENTÃO. Apresentar amostra.

5	Pimenta do reino - grãos, pura; condimento, aspecto físico grãos, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.	300,000	Pacote	9,65	2.895,00
---	--	---------	--------	------	----------

Especificação: Pimenta do reino - grãos, pura; condimento, aspecto físico grãos, acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 120g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.

6	Melão Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Produzido em 2017	600,000	Quilograma	6,38	3.828,00
---	--	---------	------------	------	----------

Especificação: Melão Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Produzido em 2017



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
7	Melancia, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	700,000	Quilograma	6,05	4.235,00

Especificação: Melancia, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.

8	Maracuja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	600,000	Quilograma	9,47	5.682,00
---	--	---------	------------	------	----------

Especificação: Maracuja, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.

9	Mamão. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	550,000	Quilograma	5,97	3.283,50
---	---	---------	------------	------	----------

Especificação: Mamão. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.

10	Macaxeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	170,000	Quilograma	6,15	1.045,50
----	---	---------	------------	------	----------

Especificação: Macaxeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.

11	Maça. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa-Kg. Apresentar amostra.	600,000	Quilograma	13,92	8.352,00
----	---	---------	------------	-------	----------

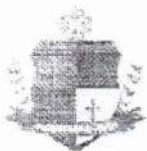
Especificação: Maça. Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa-Kg. Apresentar amostra.



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
12	Goiaba. Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa-Kg. Apresentar amostra.	205,000	Quilograma	6,15	1.260,75
Especificação: Goiaba. Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa-Kg. Apresentar amostra.					
13	Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.	600,000	Quilograma	7,60	4.560,00
Especificação: Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.					
14	Beterraba. Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -kg. Apresentar amostra.	310,000	Quilograma	6,71	2.080,10
Especificação: Beterraba. Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície de acordo com a resolução 12/78 da cnpa -kg. Apresentar amostra.					
15	Batata- inglesa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	600,000	Quilograma	9,37	5.622,00
Especificação: Batata- inglesa, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.					
16	Batata Doce. Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.	310,000	Quilograma	6,76	2.095,60
Especificação: Batata Doce. Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa. de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.					
17	Banana. Apresentar amostra.	550,000	Quilograma	6,63	3.646,50
Especificação: Banana. Apresentar amostra.					



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
18	Abacaxi. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	350,000	Unidade	8,98	3.143,00
Especificação: Abacaxi. Primeiro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.					
19	Salsicha Congelada, processada mecanicamente, separado aves/carnes bovina e proteínas texturizada. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	3.155,000	Quilograma	14,57	45.968,35
Especificação: Salsicha Congelada, processada mecanicamente, separado aves/carnes bovina e proteínas texturizada. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
20	Queijo mussarela fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1.200,000	Quilograma	59,85	71.820,00
Especificação: Queijo mussarela fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
21	Presunto fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1.200,000	Quilograma	33,99	40.788,00
Especificação: Presunto fatiado. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
22	Peito de frango (Pct c/ 01 kg) produto industrializado, livre de impurezas e microorganismos que torne impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	2.500,000	Quilograma	25,28	63.200,00
Especificação: Peito de frango (Pct c/ 01 kg) produto industrializado, livre de impurezas e microorganismos que torne impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.					
23	Ovo de galinha bandeja c/20 unidades. Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	4.300,000	Bandeja	26,88	115.584,00

Especificação: Ovo de galinha bandeja c/20 unidades. Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
24	Carne bovina Moída (pct c/ 500 g), congelada de 1ª moída, embalagem primária plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 10 meses. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	2.300,000	Pacote	9,95	22.885,00

Especificação: Carne bovina Moída (pct c/ 500 g), congelada de 1ª moída, embalagem primária plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Validade mínima de 10 meses. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.

25	TORRADA - embalagem com mínimo 140g, embalagens integras sem sujidades, ou perfurações, obedecendo o prazo de validade mínimo de 04 meses na data da entrega, deve conter nas embalagens as informações nutricionais conforme o ministério preconiza. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	900,000	Pacote	8,72	7.848,00
----	--	---------	--------	------	----------

Especificação: TORRADA - embalagem com mínimo 140g, embalagens integras sem sujidades, ou perfurações, obedecendo o prazo de validade mínimo de 04 meses na data da entrega, deve conter nas embalagens as informações nutricionais conforme o ministério preconiza. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

26	SUCO DE FRUTAS PRONTO - sabores variados, de boa qualidade, acondicionado em caixa tetra pak de 200ml, na rotulagem apresentar dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato da entrega. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	1.500,000	Unidade	3,24	4.860,00
----	--	-----------	---------	------	----------

Especificação: SUCO DE FRUTAS PRONTO - sabores variados, de boa qualidade, acondicionado em caixa tetra pak de 200ml, na rotulagem apresentar dados de identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses no ato da entrega. Registro no Ministério da Agricultura e/ou Saúde. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

27	SAL REFINADO IODADO - Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	240,000	Quilograma	1,59	381,60
----	--	---------	------------	------	--------

Especificação: SAL REFINADO IODADO - Embalagem primária em pacotes plásticos de 1kg, sem impurezas. Registro do Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto 75697/75-MS. Quando da entrega do produto, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 90% (noventa por cento) do prazo de validade. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

28	REQUEIJÃO CREMOSO. Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo de mínimo 200g. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	150,000	Unidade	9,70	1.455,00
----	--	---------	---------	------	----------

Especificação: REQUEIJÃO CREMOSO. Especificação: Requeijão cremoso pasteurizado. Embalagem em copo de mínimo 200g. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
29	REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml. Especificação: Refrigerante Pitchula sabor diversos, embalagem peti 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e atender as exigências do ministério da agricultura e da Vigilância sanitária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	3.000,000	Unidade	1,65	4.950,00

Especificação: REFRIGERANTE PITCHULA 200 ml. Especificação: Refrigerante Pitchula sabor diversos, embalagem peti 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade e atender as exigências do ministério da agricultura e da Vigilância sanitária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

30	Preparo Para mingal (Dv. Sabores). Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.500,000	Pacote	8,32	12.480,00
----	---	-----------	--------	------	-----------

Especificação: Preparo Para mingal (Dv. Sabores). Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

31	PÃO. Pão massa fina tipo hamburguer. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo mínimo 510g do produto (10 unidades), com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.500,000	Pacote	7,61	11.415,00
----	--	-----------	--------	------	-----------

Especificação: PÃO. Pão massa fina tipo hamburguer. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo mínimo 510g do produto (10 unidades), com número de registro no MS e validade mínima de 7 dias. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

32	Pão de Cachorro quente - Pão para cachorro quente (pct c/ mínimo 510 g. Sem gergelim composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	5.500,000	Pacote	8,43	46.365,00
----	--	-----------	--------	------	-----------

Especificação: Pão de Cachorro quente - Pão para cachorro quente (pct c/ mínimo 510 g. Sem gergelim composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

33	Óleo de Soja (Gr c/ 900 ML). Não amassadas e validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	390,000	Unidade	9,07	3.537,30
----	---	---------	---------	------	----------

Especificação: Óleo de Soja (Gr c/ 900 ML). Não amassadas e validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
34	Milho Verde. Milho Verde em conserva com mínimo 180 g, em embalagem original com no mínimo 200g (peso drenado), Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	295,000	Unidade	4,18	1.233,10
Especificação: Milho Verde. Milho Verde em conserva com mínimo 180 g, em embalagem original com no mínimo 200g (peso drenado), Livre de impurezas ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
35	Milho para mugunza (pct 500g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	240,000	Pacote	3,70	888,00
Especificação: Milho para mugunza (pct 500g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
36	Massa Para mingal em flocos tipo Neston, sabores diversos. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750,000	Pacote	12,66	9.495,00
Especificação: Massa Para mingal em flocos tipo Neston, sabores diversos. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
37	Massa de milho para cuscuz (Pct c/ 500g) rico em vitaminas e minerais, registro Ministério da Saúde, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.633,000	Pacote	2,78	4.539,74
Especificação: Massa de milho para cuscuz (Pct c/ 500g) rico em vitaminas e minerais, registro Ministério da Saúde, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
38	Margarina. Margarina com Sal (pote com 500 g). Cremosa, com sal, 60 a 95% de teor de lipídios, isento de Gordura trans, embalagem original com 500g. Em embalagem inviolada livre de impurezas, microorganismos e etc. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	380,000	Unidade	8,50	3.230,00
Especificação: Margarina. Margarina com Sal (pote com 500 g). Cremosa, com sal, 60 a 95% de teor de lipídios, isento de Gordura trans, embalagem original com 500g. Em embalagem inviolada livre de impurezas, microorganismos e etc. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
39	MAIONESE. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten. Embalagem primária: und com mínimo 180g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	300,000	Unidade	8,22	2.466,00
Especificação: MAIONESE. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos: Água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, ovos, espessantes goma xantana e guar, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, corantes naturais. Isento de glúten. Embalagem primária: und com mínimo 180g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
40	Leite uht (cx c/1000ml). Em embalagem inviolada livre de impurezas, microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	780,000	Litro	8,79	6.856,20



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
------	-----------	------	------	---------------	----------------

Especificação: Leite uht (cx c/1000ml).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

41	Leite em pó Integral vitaminado(Pct c/ 500 g).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	2.300,000	Pacote	34,63	79.649,00
----	---	-----------	--------	-------	-----------

Especificação: Leite em pó Integral vitaminado(Pct c/ 500 g).Em embalagem inviolada livre de impurezas , microorganismos e etc. que possam comprometer a saúde humana .Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

42	Leite de coco (Gr ou embalagem tetrapack com 200 ml) Leite de coco pronto para uso culinário recheando bolos e tortas entre diversas receitas. Ingredientes: Leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, conservantes: metabissulfito de sódio, sorbato de potássio e benzoato de sódio, estabilizante monoestearato de glicerina e goma xantana, acidulante: ácido cítrico. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	45,000	Unidade	6,54	294,30
----	--	--------	---------	------	--------

Especificação: Leite de coco (Gr ou embalagem tetrapack com 200 ml) Leite de coco pronto para uso culinário recheando bolos e tortas entre diversas receitas. Ingredientes: Leite de coco modificado, pasteurizado e homogeneizado, conservantes: metabissulfito de sódio, sorbato de potássio e benzoato de sódio, estabilizante monoestearato de glicerina e goma xantana, acidulante: ácido cítrico. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

43	Leite Condensado. Leite Condensado (Caixa c/ mínimo 380 g) Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalagem limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	393,000	Unidade	8,97	3.525,21
----	--	---------	---------	------	----------

Especificação: Leite Condensado. Leite Condensado (Caixa c/ mínimo 380 g) Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalagem limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

44	KETCHUP. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos:Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750,000	Unidade	6,88	5.160,00
----	---	---------	---------	------	----------

Especificação: KETCHUP. Produto deverá conter os seguintes ingredientes básicos:Tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. amido modificado, cebola, alho, especiarias, aromatizantes e conservador sorbato de potássio. Embalagem mínimo 180g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

45	Goma pct de 01Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750,000	Quilograma	12,33	9.247,50
----	---	---------	------------	-------	----------

Especificação: Goma pct de 01Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.



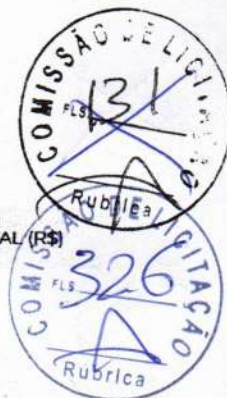
GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
46	Farinha de trigo c/ Fermento, (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	780,000	Quilograma	6,20	4.836,00
Especificação: Farinha de trigo c/ Fermento, (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
47	Extrato de tomate. Extrato de Tomate Pct mínimo 300g. Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado, passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	256,000	Unidade	4,72	1.208,32
Especificação: Extrato de tomate. Extrato de Tomate Pct mínimo 300g. Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionado de sal e açúcar, homogeneizado, passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
48	Creme de Leite (caixa c/ 200 g), em embalagem original com no mínimo 200g. Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	450,000	Unidade	5,83	2.623,50
Especificação: Creme de Leite (caixa c/ 200 g), em embalagem original com no mínimo 200g. Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
49	Coco ralado mínimo 50g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.200,000	Pacote	5,04	6.048,00
Especificação: Coco ralado mínimo 50g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
50	Café em pó (Pct c/ 250 g). Torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada Original com 250g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	652,000	Pacote	18,46	12.035,92
Especificação: Café em pó (Pct c/ 250 g). Torrado e moído, selo abic, em embalagem metalizada Original com 250g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					
51	Bolo Natural: Bolo, sabor milho, macaxeira, batata ou fofó com no mínimo 600g, alimentício, sem recheio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.400,000	Unidade	17,63	24.682,00
Especificação: Bolo Natural: Bolo, sabor milho, macaxeira, batata ou fofó com no mínimo 600g, alimentício, sem recheio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras

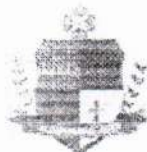


ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
52	Bolo Comum (Laranja Chocolate), sem recheio com no mínimo 600g, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.400,000	Unidade	17,33	24.262,00
Especificação: Bolo Comum (Laranja Chocolate), sem recheio com no mínimo 600g, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, embalagem individual, com data de fabricação, data de validade mínima de 07 dias na data da entrega. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					

53	Biscoito tipo Pit Stop ou club social (sabores diversos) com 6 pacotes com mínimo 125g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	750,000	Pacote	12,87	9.652,50
Especificação: Biscoito tipo Pit Stop ou club social (sabores diversos) com 6 pacotes com mínimo 125g. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					

54	Biscoito Salgado Tipo cracker: Pacotes de mínimo 330g, livre de impurezas e sem presença de microorganismos que tornem o produto inadequado para consumo, com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 180 dias. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.400,000	Pacote	7,21	10.094,00
Especificação: Biscoito Salgado Tipo cracker: Pacotes de mínimo 330g, livre de impurezas e sem presença de microorganismos que tornem o produto inadequado para consumo, com prazo de validade no ato do recebimento não inferior a 180 dias. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.					

55	BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM CRACKER) SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - INGREDIENTES: COM AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MANTEIGA VEGETAL GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA E GIRASSOL), ÁGUA, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL, MALTIDEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ESPESANTES: GOMA DE GUAR, HIDROXIPROPILMETILCELULOSE; FERMENTOS QUÍMICOS: TARTARATO MONOPOTÁSSICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; EMULSIFICANTES: ÉSTERES MONO E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; ACIDIFICANTES: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES NATURAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE, ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM DE 300G. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	300,000	Pacote	16,73	5.019,00
Especificação: BISCOITO SALGADO (TIPO CREAM CRACKER) SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE - INGREDIENTES: COM AMIDO DE MILHO, FARINHA DE MILHO, MANTEIGA VEGETAL GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS EM PROPORÇÕES VARIÁVEIS (PALMA E GIRASSOL), ÁGUA, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, SAL, MALTIDEXTRINA, XAROPE DE ARROZ, AMIDO DE MANDIOCA MODIFICADO, FARINHA DE SOJA, SAL MARINHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ESPESANTES: GOMA DE GUAR, HIDROXIPROPILMETILCELULOSE; FERMENTOS QUÍMICOS: TARTARATO MONOPOTÁSSICO, BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO DE SÓDIO; EMULSIFICANTES: ÉSTERES MONO E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; ACIDIFICANTES: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES NATURAIS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. EMBALAGEM DE 300G. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.					



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
56	BISCOITO RECHEADO SABOR SORTIDO. Especificação: Biscoito Recheado Sabor Sortido, embalagem de mínimo 30grs, diversos sabores, tipo lanchinho, com identificação do fabricante. Acondicionado em caixas de papelão em embalagem primária plástica de mínimo 30g cada. Deverá constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 04 (quatro) meses. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.	1.400,000	Pacote	7,25	10.150,00

Especificação: BISCOITO RECHEADO SABOR SORTIDO. Especificação: Biscoito Recheado Sabor Sortido, embalagem de mínimo 30grs, diversos sabores, tipo lanchinho, com identificação do fabricante. Acondicionado em caixas de papelão em embalagem primária plástica de mínimo 30g cada. Deverá constar no produto data de validade e fabricação no ato do recebimento não inferior a 04 (quatro) meses. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

57	Biscoito popular. Biscoito popular, doce (pct c/ mínimo 300g) livre de gorduras trans. Registro do Ministério da saúde e validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.260,000	Pacote	7,15	9.009,00
----	---	-----------	--------	------	----------

Especificação: Biscoito popular. Biscoito popular, doce (pct c/ mínimo 300g) livre de gorduras trans. Registro do Ministério da saúde e validade mínima de 06 meses da entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

58	Bebida láctea diversos sabores embalagem com mínimo 900 ml. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.500,000	Unidade	8,82	13.230,00
----	---	-----------	---------	------	-----------

Especificação: Bebida láctea diversos sabores embalagem com mínimo 900 ml. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

59	Amido de Milho (caixa c/ 200 g), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	400,000	Unidade	8,25	3.300,00
----	---	---------	---------	------	----------

Especificação: Amido de Milho (caixa c/ 200 g), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

60	Adoçante líquido (frasco 100 ml). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	36,000	Frasco	11,32	407,52
----	---	--------	--------	-------	--------

Especificação: Adoçante líquido (frasco 100 ml). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

61	Açúcar Cristal tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	2.500,000	Quilograma	4,10	10.250,00
----	--	-----------	------------	------	-----------

Especificação: Açúcar Cristal tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-los impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

62	Achocolatado em pó (Pct c/ 200 g), embalagem inviolada, aluminada, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento, Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	550,000	Pacote	7,80	4.290,00
----	---	---------	--------	------	----------



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
------	-----------	------	------	---------------	----------------

Especificação: Achocolatado em pó (Pct c/ 200 g), embalagem inviolada, aluminada, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

63	Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. Registro no sie ou sif. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	600,000	Quilograma	25,73	15.438,00
----	--	---------	------------	-------	-----------

Especificação: Filé de peito em cubos ou isca - Cada cubo ou isca pesando em média 40 g. 1ª qualidade. aspecto não pegajoso. desossada, cor e cheiro característicos. Registro no sie ou sif. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1 kg do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.

64	Carne suína moída congelada - Carne suína. 1ª qualidade. Moída e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Data de fabricação, prazo de validade, deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	500,000	Quilograma	25,61	12.805,00
----	---	---------	------------	-------	-----------

Especificação: Carne suína moída congelada - Carne suína. 1ª qualidade. Moída e congelada. Com aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, sem nervos ou excesso de gordura. Data de fabricação, prazo de validade, deve constar o número de inscrição do S.I.M, S.I.E, S.I.F. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo 1.000g do produto. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.

65	Carne para hamburger bovina. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1.500,000	Unidade	1,61	2.415,00
----	---	-----------	---------	------	----------

Especificação: Carne para hamburger bovina. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.

66	Carne Bovino em cubo ou isca Congelado, embalagem primária plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	500,000	Quilograma	52,47	26.235,00
----	--	---------	------------	-------	-----------

Especificação: Carne Bovino em cubo ou isca Congelado, embalagem primária plástica permite excelente estado de conservação, produto sem ossos livre de impurezas inserto ou microorganismos que torne impróprio para o consumo humano. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.



GOVERNO MUNICIPAL

Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
------	-----------	------	------	---------------	----------------

67	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml. Especificação: Vinagre de álcool da fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente. Cor característica e com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes, aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória. Embalagem em garrafa plástica tipo pet atóxica, contendo 500 mL do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.</p>	24,000	Unidade	3,72	89,28
----	--	--------	---------	------	-------

Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL 500ml. Especificação: Vinagre de álcool da fermentação acética de mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico. Produto deve seguir a legislação vigente. Cor característica e com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes, aroma acético. Ausência de elementos estranhos a sua natureza. Rotulagem obrigatória. Embalagem em garrafa plástica tipo pet atóxica, contendo 500 mL do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

68	<p>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - tempero completo sem pimenta. embalagem ponche com sistema abre e fecha com mínimo 300g. ingredientes: sal, cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho. data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. produzido em 2025. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.</p>	305,000	Unidade	5,92	1.805,60
----	--	---------	---------	------	----------

Especificação: TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA - tempero completo sem pimenta. embalagem ponche com sistema abre e fecha com mínimo 300g. ingredientes: sal, cebola, alho, amido, coentro, orégano, salsa e cominho. data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto. produzido em 2025. Apresentar amostra e ficha técnica assinada por profissional competente.

69	<p>Proteína De Soja. (PVT de Soja - pct com mínimo 400g) com embalagem com sistema abre e fecha. Proteína de 1ª qualidade. Validade de 120 dias da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>	400,000	Pacote	11,33	4.532,00
----	--	---------	--------	-------	----------

Especificação: Proteína De Soja. (PVT de Soja - pct com mínimo 400g) com embalagem com sistema abre e fecha. Proteína de 1ª qualidade. Validade de 120 dias da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

70	<p>Macarrão Espaguete, Pct c/ mínimo 400 g, longo fino em embalagem inviolada, sem presença de insertos ou impurezas, registro no ministério da saúde. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>	2.600,000	Pacote	4,91	12.766,00
----	--	-----------	--------	------	-----------

Especificação: Macarrão Espaguete, Pct c/ mínimo 400 g, longo fino em embalagem inviolada, sem presença de insertos ou impurezas, registro no ministério da saúde. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

71	<p>Feijão Mulatinho ou Carioca, (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas inserto ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.</p>	380,000	Quilograma	11,97	4.548,60
----	---	---------	------------	-------	----------

Especificação: Feijão Mulatinho ou Carioca, (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas inserto ou microorganismos que possam torná-lo impróprio para o consumo ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
72	Farinha de mandioca, Fécula de mandioca (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	232,000	Quilograma	6,51	1.510,32

Especificação: Farinha de mandioca, Fécula de mandioca (pct c/ 1 Kg) Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, Transparentes, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa Pct 1Kg. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

73	Ervilha em Conserva (Lata c/ mínimo 170 g), produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido. De cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	156,000	Litro	6,20	967,20
----	---	---------	-------	------	--------

Especificação: Ervilha em Conserva (Lata c/ mínimo 170 g), produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envazadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas imersas ou não em líquido. De cobertura apropriada submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

74	Colorau (Pct c/ 100 g). Embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	420,000	Pacote	1,82	764,40
----	--	---------	--------	------	--------

Especificação: Colorau (Pct c/ 100 g). Embalagem primária em pacotes, livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo ou comprometer o armazenamento. Validade mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

75	Caldo de galinha caixa em tira (cx 24x19g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	89.000	Caixa	20,56	1.829,84
----	---	--------	-------	-------	----------

Especificação: Caldo de galinha caixa em tira (cx 24x19g). Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

76	Arroz Polido tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.329,000	Quilograma	8,66	11.509,14
----	---	-----------	------------	------	-----------

Especificação: Arroz Polido tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
77	Arroz Parborizado tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	1.052,000	Quilograma	8,17	8.594,84

Especificação: Arroz Parborizado tipo 01 (Pct c/ 1 Kg), livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprios para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Validade de mínima de 10 meses da data de entrega do produto. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

78	Alho em pasta embalagem inviolada com mínimo 410g , não amassada Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio pra consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.	303,000	Unidade	13,82	4.187,46
----	--	---------	---------	-------	----------

Especificação: Alho em pasta embalagem inviolada com mínimo 410g , não amassada Livre de impurezas, insetos ou microorganismos que possam torná-lo impróprio pra consumo humano ou comprometer o armazenamento. Apresentar amostra mais ficha técnica assinada por profissional capacitado.

79	Lingüiça mista tipo toscana, com registro no SIF, SIE ou SIM. Com Aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e Sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.	1.280,000	Quilograma	24,50	31.360,00
----	---	-----------	------------	-------	-----------

Especificação: Lingüiça mista tipo toscana, com registro no SIF, SIE ou SIM. Com Aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e Sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Apresentar amostra, ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2024 ou 2025.

80	Abobora , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.	100,000	Quilograma	5,89	589,00
----	--	---------	------------	------	--------

Especificação: Abobora , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentam de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Apresentar amostra.

81	ALFACE. Apresentar amostra.	100,000	Unidade	3,92	392,00
----	-----------------------------	---------	---------	------	--------

Especificação: ALFACE. Apresentar amostra.



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
82	Alho extra descascado: Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Dentes de alho grandes e selecionados, livre de impurezas. PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5. acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 200g. com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.	600,000	Pacote	31,74	19.044,00

Especificação: Alho extra descascado: Bulbo de primeira, tipo extra, de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos. Devem apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Dentes de alho grandes e selecionados, livre de impurezas. PESO MÉDIO: tamanho mínimo Nº 5. acondicionado em embalagem Polietileno transparente com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada contendo mínimo 200g, com a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. Apresentar amostra.

83	Cebola Branca. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa - Kg. Apresentar amostra.	235,000	Quilograma	6,97	1.637,95
----	---	---------	------------	------	----------

Especificação: Cebola Branca. Não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidos de acordo com a resolução 12/78 da cnpa - Kg. Apresentar amostra.

84	Cheiro Verde. Apresentar amostra.	1.250,000	Unidade	1,81	2.262,50
----	-----------------------------------	-----------	---------	------	----------

Especificação: Cheiro Verde. Apresentar amostra.

85	Chuchu Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.	400,000	Quilograma	2,43	972,00
----	---	---------	------------	------	--------

Especificação: Chuchu Cenoura. Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da cnpa- Kg. Apresentar amostra.

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 961.565,24 (novecentos e sessenta e um mil, quinhentos e sessenta e cinco reais e vinte e quatro centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A presente seção visa descrever as justificativas para o parcelamento ou não da aquisição de gêneros alimentícios destinada a atender as necessidades das diversas secretarias do município de Alcântaras/CE, conforme procedimentos definidos pela Lei nº 14.133/2021.

- Avaliação da Divisibilidade do Objeto: Foi verificado que os gêneros alimentícios, pelo seu tipo e volume, são tecnicamente divisíveis. Esta divisão não compromete

**Rua Antunino Cunha, s/n - Centro - FONE 88-3640 1033 - CNPJ 07.598.626/0001-90
CEP 62.120-000 - ALCÂNTARAS - CEARÁ**



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



sua funcionalidade nem os resultados esperados pela Administração.

- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A análise técnica e econômica indica que a divisão é possível e não compromete a qualidade e eficácia dos resultados. Existe a viabilidade de dividir o fornecimento dos alimentos por tipo ou quantidade, sem perda significativa de desempenho.
- **Economia de Escala:** Considerou-se a possibilidade de perda de economia de escala ao optar pelo parcelamento. No entanto, os estudos indicam que a divisão não leva a custos proporcionais mais altos que os ganhos obtidos com a ampla concorrência.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** O parcelamento oportuniza a ampliação da competitividade, permitindo que mais fornecedores, inclusive de menor porte, participem do processo licitatório, o que favorece uma melhor exploração do mercado.
- **Decisão pelo Não Parcelamento:** Ainda que o parcelamento seja preferencial, caso haja decisões pelo não parcelamento de determinados itens, ficarão claramente justificadas, considerando prejuízos potenciais como a perda de economia de escala ou impacto negativo nos resultados.
- **Análise do Mercado:** Efetuou-se análise do mercado dos itens alimentícios a serem contratados, confirmando que o parcelamento atende tanto as práticas de mercado quanto a economia de escala, mantendo competitividade e viabilidade econômica.
- **Consideração de Lotes:** Para itens de maior volume, será considerada a divisão em lotes, permitindo que fornecedores com menor capacidade logística também participem, desde que não comprometam a otimização econômica do processo completo.

A documentação durante o processo será primordial, com registros de todas as etapas de avaliação de divisão ou não do objeto. Todos os dados de viabilidade e análises técnicas serão apresentados para fundamentar a decisão, sempre assegurando transparência e conformidade com a legislação aplicável.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender as necessidades das diversas secretarias do município de Alcântaras está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Alcântaras para o exercício financeiro de 2025. Tal alinhamento busca garantir que as aquisições planejadas estejam de acordo com os objetivos estratégicos da administração, promovendo uma gestão eficiente e a utilização adequada dos recursos públicos.

O Plano de Contratações Anual é um instrumento essencial para a consolidação do planejamento das aquisições de bens e serviços. Ele serve como guia para assegurar que as contratações contribuam para o desenvolvimento sustentável do município, com foco na economicidade e na melhoria contínua dos serviços prestados à população. O processo de aquisição de gêneros alimentícios, conforme delineado, segue os critérios e práticas estipulados pelo plano, priorizando a compra de produtos locais e orgânicos produzidos em 2025, promovendo o desenvolvimento econômico da região e a sustentabilidade ambiental.



10. Resultados pretendidos

- Alcançar a eficiência na aquisição de gêneros alimentícios, garantindo que as diversas secretarias do Município de Alcântaras/CE disponham de produtos de qualidade, adequados às necessidades e demandas esperadas.
- Garantir a integridade e conservação dos alimentos durante todo o processo de aquisição, desde o fornecimento até o armazenamento, assegurando que eles sejam livres de impurezas e adequados para o consumo humano.
- Promover uma gestão eficaz dos recursos públicos, buscando sempre a economicidade e a otimização dos custos associados à compra dos gêneros alimentícios, conforme estabelecido pela Lei 14.133, que incentiva competitividade e a busca por propostas mais vantajosas para a Administração Pública.
- Garantir o alinhamento da aquisição com os princípios de legalidade, impessoalidade e moralidade, conforme preceituado pela Lei 14.133, visando a máxima transparência e equidade no processo licitatório.
- Assegurar que os alimentos adquiridos atendam aos padrões de qualidade exigidos, considerando possíveis certificações e especificações técnicas que se alinhem com as políticas públicas e os interesses da população atendida.
- Consolidar práticas que incentivem o desenvolvimento sustentável, como a priorização de produtos orgânicos e produzidos localmente, alinhando-se com o interesse público e as diretrizes da administração pública sustentável.
- Implementar um processo de acompanhamento e avaliação contínuos que permita identificar e corrigir eventuais desvios, garantindo assim a eficácia na entrega dos produtos e a continuidade na qualidade do serviço prestado.

11. Providências a serem adotadas

- Realizar reuniões de alinhamento entre as secretarias requisitantes para definir as especificações detalhadas e as quantidades necessárias dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, garantindo que todas as necessidades sejam adequadamente atendidas.
- Formalizar o levantamento de mercado para identificar fornecedores com capacidade de fornecer produtos que atendam às especificações de produtos locais e orgânicos, conforme exigido nos requisitos da contratação.
- Consolidar a estimativa de custos baseada nas cotações obtidas durante a pesquisa de mercado, assegurando que os preços estejam alinhados com os valores praticados no mercado, conforme o art. 23 da Lei 14.133/2021.
- Elaborar o Termo de Referência, contendo todas as especificações técnicas, condições de fornecimento, garantia, e assistência técnica necessária, de acordo com o art. 40 da Lei 14.133/2021.
- Promover capacitação para os agentes públicos designados para a fiscalização e gestão contratual, conforme o art. 18 da Lei 14.133/2021, garantindo a correta execução e avaliação do contrato.
- Preparar minutas de contrato e edital de licitação, observando os princípios de eficiência, economicidade, e desenvolvimento nacional sustentável estabelecidos na Lei 14.133/2021.



GOVERNO MUNICIPAL Alcântaras



- Publicar e manter disponível no portal oficial eletrônico o plano de contratações anual, quando elaborado, conforme previsto no art. 12, § 1º da Lei 14.133/2021.
- Realizar o processo licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, em conformidade com a legislação vigente, para garantir isonomia e competitividade entre os fornecedores.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do registro de preços para esta aquisição de gêneros alimentícios não se aplica, conforme as instruções para esta contratação. No entanto, caso houvesse essa necessidade, este mecanismo se justificaria pela flexibilidade e eficiência que proporciona em processos de aquisição onde há variação na demanda ao longo do tempo.

De acordo com o Art. 82 da Lei 14.133, o sistema de registro de preços permite o atendimento de situações periódicas e contínuas de fornecimento, garantindo melhores condições de preço e contrato. Tal sistema possibilita a realização de licitações mais abrangentes e menos frequentes, o que reduz custos administrativos e aumenta a eficiência das aquisições.

Além disso, o registro de preços incentiva a competitividade e assegura a economicidade, uma vez que permite que a administração pública adquira bens e serviços de forma flexível, conforme suas necessidades efetivas, sem a obrigação de contratar a totalidade dos bens e serviços inicialmente previstos no edital de licitação.

A aplicação do registro de preços encontra fundamento no Art. 82, §6º da Lei 14.133, que destaca a atualização periódica dos preços registrados e a possibilidade de inclusão de novos fornecedores, garantindo, assim, que os preços praticados se mantenham alinhados ao mercado.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

A participação de empresas na forma de consórcio para o presente processo licitatório está vedada, em conformidade com as disposições da Lei 14.133/2021. Essa restrição é aplicável em virtude das seguintes considerações:

- O objeto da licitação não se configura como sistemicamente integrado ou de complexidade técnica que justifique a formação de consórcios, conforme previsto pela Lei 14.133/2021.
- A vedação busca prevenir a concentração de mercado e promover a competitividade, assegurando maior participação de empresas individuais, em consonância com os princípios da isonomia e da competitividade estabelecidos na Lei 14.133/2021.
- Promover a diversidade e ampliar as oportunidades de participação para pequenas e médias empresas, que poderiam ser prejudicadas pela predominância de grandes consórcios no processo licitatório.

A decisão se alinha ainda aos princípios de economicidade e eficiência previstos na Lei, garantindo que a contratação ocorra de forma vantajosa para a Administração Pública, sem comprometimento dos valores orçamentários e estratégicos estipulados.



14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

Com base na Lei 14.133/2021, é essencial considerar potenciais impactos ambientais decorrentes da aquisição de gêneros alimentícios, bem como propor medidas mitigadoras eficazes. O levantamento de possíveis impactos ambientais associado a esta contratação inclui:

- Impacto no Uso de Recursos Naturais: A produção de alimentos, especialmente os de origem agropecuária, pode levar ao uso excessivo de recursos naturais, incluindo água e solo, levando ao desgaste e poluição. É recomendável priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como o uso eficiente da água e métodos de cultivo que preservem a fertilidade do solo.
- Geração de Resíduos: O acondicionamento e embalagem dos alimentos podem resultar na produção excessiva de resíduos sólidos e plásticos. Incentivar a utilização de embalagens recicláveis e biodegradáveis pode mitigar este impacto.
- Emissão de Gases de Efeito Estufa: Transportes associados à logística de distribuição dos alimentos podem contribuir para as emissões de gases de efeito estufa. Preferir fornecedores locais ou regionais pode reduzir a pegada de carbono associada ao transporte dos produtos.
- Uso de Produtos Químicos: O uso de pesticidas e fertilizantes químicos na agricultura pode afetar negativamente o meio ambiente e a saúde humana. Priorizar a aquisição de produtos orgânicos, produzidos sem o uso de químicos, pode ajudar a reduzir tais impactos.

Medidas Mitigadoras Propostas:

- Implementar políticas de compras sustentáveis que priorizem produtos certificados como orgânicos e de origem local, conforme destacado no interesse por produtos orgânicos e produzidos em 2025.
- Colaborar com fornecedores que adotem práticas sustentáveis e possuam certificações ambientais reconhecidas.
- Estabelecer critérios de avaliação ambiental no processo de seleção de fornecedores, incentivando aqueles que demonstrem compromisso comprovado com a sustentabilidade ambiental.
- Promover a educação ambiental entre os envolvidos no processo de aquisição, ressaltando a importância da escolha de produtos sustentáveis.

Ao adotar tais medidas, a Administração Pública poderá alinhar suas práticas com os princípios do desenvolvimento ambientalmente sustentável, conforme preconizado pela Lei 14.133/2021, promovendo um equilíbrio entre os interesses econômicos e a preservação do meio ambiente.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após análise detalhada dos requisitos da contratação, do levantamento de mercado e das estimativas de consumo apresentadas, considera-se a contratação de gêneros alimentícios para atender às necessidades das diversas secretarias do Município de Alcântaras/CE como viável e razoável. A proposta cumpre com os princípios da economicidade, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis,



GOVERNO MUNICIPAL
Alcântaras



conforme preceitos estabelecidos na Lei 14.133/2021.

A adequação da contratação está bem respaldada no alinhamento dos interesses públicos, envolvendo soluções que atendem aos padrões de qualidade e segurança alimentar requeridos. Além disso, o rigor na escolha de produtos orgânicos produzidos no ano de 2025 reflete um compromisso com a sustentabilidade e a saúde dos consumidores.

Em conformidade com o artigo 11 da Lei 14.133, a presente contratação objetiva assegurar a seleção da proposta mais vantajosa e promove o tratamento isonômico dos licitantes, incentivando a competitividade e evitando sobrepreços.

Portanto, considerando as demandas e peculiaridades locais, bem como a observância rigorosa às disposições da Lei 14.133/2021, posicionamo-nos favoravelmente à realização da referida contratação.

Alcântaras / CE, 17 de fevereiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Maria Keyla Caetano Freire
MARIA KEYLA CAETANO FREIRE

PRESIDENTE

Cleidiâne Nascimento Sousa
CLEIDIANE NASCIMENTO SOUSA

MEMBRO

ANA PAULA GUILHERME ALCÂNTARA
MEMBRO



ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2502.01/2025
PROCESSO LICITATÓRIO Nº

TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI
A E A
EMPRESA

O(A) --, com sede no(a) --, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o --, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) EDMILSON BEZERRA ARRUDA, Matrícula Funcional nº --, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no sediado(a) no(a), doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) do CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 2502.01/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 2021 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 2502.01/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE ALCÂNTARAS/CE, conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

Rua Antunino Cunha, s/n - Centro - FONE 88-3640 1033 - CNPJ 07.598.626/0001-90
CEP 62.120-000 - ALCÂNTARAS - CEARÁ



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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 14 de fevereiro de 2025.

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o CONTRATANTE pagará ao CONTRATADO a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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



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

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial do(a) SEC. DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

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

8.1.8.2. Concluída a instrução do requerimento, a contar da data do protocolo, a Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 10 (dez) dias.

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

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



CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor;

9.1.2. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados (inciso II do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal ou instrumento de cobrança equivalente para fins de pagamento, os seguintes documentos:

9.1.6.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.6.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.6.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.1.6.4. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);

9.1.6.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT); e



9.1.6.6. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal;

9.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.1.9. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na licitação;

9.1.11. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.12. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (parágrafo único do art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.1.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.1.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;

9.1.15. Apresentar ficha técnica do produto, ou laudo técnico, ou certificação ou outro documento que venha a ser solicitado pelo CONTRATANTE para comprovação do atendimento às cláusulas de sustentabilidade contidas no Termo de Referência.

9.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência e demais documentos da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO



10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa o licitante que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- 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 declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação eletrônica ou execução do contrato;
- f) Fraudar a contratação ou 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.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, quando o CONTRATADO der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§2º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas de "b", "c" e "d" do subitem acima deste Termo de Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (§4º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens "e" a "h",



bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave (§5º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.4.1.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.2.4.2. Compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE (§9º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§7º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. 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);

11.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE o CONTRATADO, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (§ 8º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de XXX (por extenso) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§ 7º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa do 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.



11.7. Na aplicação das sanções serão considerados (§1º do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021):

11.7.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

11.7.2. As peculiaridades do caso concreto;

11.7.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.7.4. Os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

11.7.5. Implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.8. 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 da Lei nº 14.133, de 2021);

11.9. 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);

11.10. O CONTRATANTE deverá, no prazo máximo 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).

11.11. 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, de 2021.

11.12. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. O contrato se extingue quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.3.2. Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. O contrato pode 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. 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 (caput do art. 131 da Lei nº 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na dotação

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

14.1. 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 QUINTA - DAS ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

15.3. 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 DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como disponibilizar este Termo de Contrato no sítio oficial do(a) SEC. DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL na rede mundial de computadores (internet), em atenção ao §2º do art. 8º da Lei nº 12.527, de 2011, c/c o inciso V do §3º do art. 7º do Decreto nº 7.724, de 2012.



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. É eleito o Foro da Comarca de Alcântaras para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme §1º do art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021.

ALCÂNTARAS/CE,

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



1.3.3. A proposta do CONTRATADO; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados da data de assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO

3.1. Os termos em relação ao regime de execução contratual, do modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, conforme estabelecido no item 4.5 do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR

5.1. O valor total da contratação é de
(.....).

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO