



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

## EDITAL - Licitação

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 260319PE00014

LICITAÇÃO Nº. 00014/2026

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS

CRITÉRIO: MENOR PREÇO POR ITEM

LEGISLAÇÃO: LEI 14.133/2021

Órgão Realizador do Certame:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE

RUA JOSÉ NOGUEIRA PINHEIRO, S/N - CENTRO - SÃO JOÃO RIO DO PEIXE - PB.

CEP: 58910-000 - E-mail: cplpmsjrp@gmail.com - Tel.: (083) 996906886.

O Órgão Realizador do Certame acima qualificado, inscrito no CNPJ 08.924.029/0001-71, doravante denominado simplesmente ORC e que neste ato é também o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente, torna público para conhecimento de quantos possam interessar que fará realizar através do Pregoeiro, assessorado por sua Equipe de Apoio, sediado no endereço acima, às 08:30 horas do dia 15 de Abril de 2026, por meio do site abaixo indicado, licitação na modalidade Pregão nº 00014/2026, na forma eletrônica, com critério de julgamento menor preço por item, e o fornecimento realizado na forma parcelada; tudo de acordo com este instrumento e em observância a Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas; conforme os critérios e procedimentos a seguir definidos, almejando obter a melhor proposta visando o Registro de Preços para: Aquisição complementar de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e itens de higiene pessoal para atender as secretarias municipais de São João do Rio do Peixe.

**Data de abertura da sessão pública: 15/04/2026. Horário: 08:30 - horário de Brasília.**

Data para início da fase de lances: 15/04/2026. Horário: 08:31 - horário de Brasília.

Local: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)

### 1.0.DO OBJETO

1.1.Constitui objeto da presente licitação: Aquisição complementar de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e itens de higiene pessoal para atender as secretarias municipais de São João do Rio do Peixe.

1.2.As especificações do objeto ora licitado - quantitativo e condições -, encontram-se devidamente detalhadas no correspondente Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, onde consta, inclusive, a estimativa consolidada de quantidades máximas a serem eventualmente contratadas pelo ORC.

1.3.O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.

1.4.O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nos termos do Anexo IV e nas condições previstas neste instrumento.

1.5.O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

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

1.7.O critério de julgamento adotado será o menor preço, observadas as exigências contidas neste instrumento e seus anexos quanto às especificações do objeto.

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

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

1.10. Visando fomentar a economia local e regional, o presente edital adota critérios de regionalização, com fulcro na política de desenvolvimento local, nos termos do Decreto Municipal n. 002/2026. A compra de fornecedores locais/regionais facilita a logística, reduz prazos de entrega, garante a qualidade de produtos perecíveis e fortalece a cadeia produtiva municipal.

1.11. Em observância ao disposto no Art. 47 e 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, atualizada pela LC nº 147/2014, esta licitação concederá tratamento diferenciado e simplificado para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), com o objetivo de promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal.

1.12. Tratando-se de gêneros alimentícios perecíveis (frutas, verduras, carnes, laticínios), a entrega em curtas distâncias reduz drasticamente o tempo de transporte. Isso garante a qualidade, o frescor e o valor nutricional dos alimentos que atendem as Secretarias, unidades de saúde e assistência social, reduzindo desperdícios por estragos na logística; além do mais, fornecedores locais e regionais oferecem maior agilidade na reposição de estoques de itens complementares, garantindo que as secretarias municipais não fiquem desabastecidas, em conformidade com o princípio da eficiência.

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

## **2.0.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

2.1. Informações ou esclarecimentos sobre esta licitação, serão prestados nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas.

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

2.2.1. No endereço: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

2.3. A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos ou impugnação no prazo de até três dias úteis, contado da data de seu recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração deste Edital e dos seus anexos.

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

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

2.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas em sítio eletrônico oficial do ORC e no sistema, dentro do prazo estabelecido no item 2.3, e vincularão os participantes e a Administração.

## **3.0.DOS ELEMENTOS PARA LICITAÇÃO**

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

3.1.1. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES;

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

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

3.1.4. ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;

3.1.5. ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO;

3.1.6. ANEXO VI - MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos.

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

3.2.1. Pelos endereços eletrônicos:

3.2.1.1. <https://www.sjrp.pb.gov.br/>;

3.2.1.2. [www.tce.pb.gov.br](http://www.tce.pb.gov.br);

3.2.1.3. [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br); e

3.2.1.4. [www.gov.br/pncp](http://www.gov.br/pncp).

## **4.0.DO SUPORTE LEGAL**

4.1. Esta licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; Decreto Municipal n. 002/2026, que tem como objeto a regulamentação do tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens e serviços no âmbito da administração pública municipal; Decreto Municipal n. 001/2024, que regulamenta a Lei Federal n. 14.133/2021; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, que ficarão fazendo parte integrante deste Edital, independente de transcrição.

## **5.0.DO PRAZO E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

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

Entrega: 3 (três) dias.

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

5.3. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

Recursos não Vinculados de Impostos.

5.5. Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

5.6.A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

## 6.0.DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.A licitação será realizada à distância e em sessão pública, por meio do sistema disponível no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

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

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

6.5.Não poderão participar os interessados:

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

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

6.5.3.Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

6.5.4.Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

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

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

**6.6.O presente Edital não possibilitará a participação das pessoas físicas:** Consideradas as características e propriedades do objeto desta contratação, entende-se pela impossibilidade de participação da pessoa física, quer pelos próprios atributos do objeto, quer pelos requisitos exigidos para habilitação dos interessados; haja vista que para a sua devida execução, poderão ser demandados recursos financeiros ou uma estrutura de equipamentos e instalações, ou até a pluralidade de profissionais, incompatíveis para uma pessoa física. Nesses termos, conclui-se que a capacidade de uma pessoa física de garantir a execução da contratação, observadas ainda a dinâmica do mercado e a legislação pertinente, é bem menor que a de uma empresa, representando um potencial prejuízo para a Administração.

**6.7.É vedada a participação de pessoas jurídicas reunidas em consórcio:** As regulares dimensão e complexidade do objeto desta contratação bem como as circunstâncias concretas do mercado correspondente, não requerem a associação entre proponentes, haja vista a existência de inúmeras empresas aptas a preencherem as condições específicas exigidas no presente certame. Nesse contexto, entende-se que a formação de consórcios acarretaria risco da dominação de mercado, através de pactos para eliminar a competição, reduzindo o universo da disputa, podendo retratar na composição entre eventuais interessados, que em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo, na figura do consórcio, para suprimir a concorrência no processo, prejudicando, em última análise, a obtenção de proposta mais vantajosa.

**6.8.Não será permitida a participação de sociedades cooperativas:** Pela natureza do objeto desta contratação e, ainda, observado o modo como é usualmente executado no mercado em geral, entende-se presentes, de forma isolada ou simultânea, aspectos que desnaturam a atuação típica de uma cooperativa, seja pela própria natureza do objeto, seja a necessidade de subordinação jurídica entre o particular contratado e o obreiro, bem como de pessoalidade e habitualidade. Portanto, a participação de cooperativas potencializa a ocorrência de violação a princípios da licitação, como os da legalidade, economicidade e eficiência, expondo a Administração a vários riscos, dentre os quais o de enfrentar situações ambíguas e questionamentos legais, uma vez que as cooperativas possuem normas próprias das empresas tradicionais, afetando a segurança jurídica do certame; de ter que arcar com eventuais obrigações trabalhistas subsidiariamente; e a dificuldade de responsabilização e controle devido à natureza peculiar das cooperativas.

**6.9.GARANTIA DE PROPOSTA:** O licitante deverá atender ao requisito abaixo e o respectivo comprovante encaminhado por meio do sistema eletrônico, quando solicitado pela Pregoeira, como requisito de pré-habilitação:

6.9.1.Comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, no valor equivalente a **R\$ 20.898,04**. Essa comprovação terá como referência o momento de apresentação da proposta, portanto, o prazo máximo para a "prestação" da referida garantia é **até a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação**. Encerrada a etapa de envio de lances e após a avaliação da conformidade da proposta, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, o referido comprovante deverá ser encaminhado por esse proponente no prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação da Pregoeira. Caberá ao licitante optar por uma das seguintes modalidades de garantia: a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente; b) seguro garantia; c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil; d) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

6.9.1.1.A garantia de proposta será devolvida ao licitante no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação;

6.9.1.2.Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação;

6.9.1.3.Não sendo comprovado o recolhimento da correspondente quantia a título de garantia de proposta conforme as disposições deste item, inclusive se for realizado posteriormente a data e o horário previstos para abertura da sessão pública desta licitação, a respectiva proposta será desclassificada.

## 7.0.DO CREDENCIAMENTO

7.1.Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no sistema eletrônico de disputa à distância utilizado pelo ORC, acessando o seguinte endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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



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

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

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

## 8.0.DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

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

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

8.2.1.Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 9.0.DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

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

9.1.2.Quantidade: conforme fixada no Termo de Referência - Anexo I;

9.1.3.Marca: se for da própria empresa deverá ser informado "própria";

9.1.4.Descrição do objeto: contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência - Anexo I.

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

9.3.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais.

9.4.A quantidade de unidade a ser cotada está fixada no Termo de Referência - Anexo I:

9.4.1.O Licitante não poderá ofertar proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação, indicado na coluna "quantidade" do referido termo de referência.

9.5.A indicação de "própria" em campo específico, como por exemplo "marca", para o caso de bens produzidos pela própria empresa, é condição para a não identificação do licitante.

9.6.A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe este Edital e seus anexos, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de

fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9.7.No valor proposto estará incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

9.8.Não será admitida a previsão de preços diferentes em decorrência do local de entrega do objeto da presente contratação, mesmo quando distintos; ou em razão da forma e do local de acondicionamento; ou por qualquer outro motivo.

9.9.O preço ofertado, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, será de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

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

9.13.As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico e **qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta** correspondente, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

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

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

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

10.2.1.Será desclassificada a proposta que identifique o licitante;

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

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

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

10.4.O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.

10.5.Iniciada a fase competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro:

10.5.1.O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

10.6.Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.

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

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

10.8.Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema:

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

10.8.2.A Pregoeira poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer, restringir ou frustrar o caráter competitivo desse processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema. Eventual exclusão de proposta do licitante implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

10.9.Será adotado para o envio de lances neste certame o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.

10.10.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.

10.11.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 subsequentes com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo:

10.11.1.No procedimento de que trata o item acima, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance;

10.11.2.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, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado o disposto no subitem anterior.

10.12.Encerrados os prazos estabelecidos nos item anterior, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente.

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

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

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

10.16.Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira 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 pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

- 10.20.A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de cinco minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 10.21.Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de cinco por cento, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.
- 10.22.No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 10.23.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.
- 10.24.Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no Art. 60, da Lei 14.133/21, nesta ordem:
- 10.24.1.Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
- 10.24.2.Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos na Lei 14.133/21;
- 10.24.3.Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 10.24.4.Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 10.25.Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:
- 10.25.1. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do ORC;
- 10.25.2. Empresas brasileiras;
- 10.25.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 10.25.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/09.
- 10.26.Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 10.27.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, a Pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento:
- 10.27.1.A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;
- 10.27.2.A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;
- 10.27.3.Concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos os licitantes e registrado na ata da sessão pública, devendo esta ser anexada aos autos do processo;
- 10.27.4.A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, envie a sua **proposta atualizada**, adequada ao último lance ofertado e após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados;
- 10.27.5.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente.
- 10.28.Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no sistema a nova data e horário para a sua continuidade, observado o intervalo mínimo de vinte e quatro horas.
- 10.29.Após a negociação do preço, a Pregoeira iniciará a fase de julgamento da proposta.

#### **11.0.DA FASE DE JULGAMENTO**

- 11.1.Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no Art. 14, da Lei 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital.
- 11.2.Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício aplicado.
- 11.3.Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a Pregoeira examinará a conformidade da proposta provisoriamente classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço final em relação ao estipulado para contratação, conforme definido neste Edital e em seus anexos.
- 11.4.A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio do sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta:
- 11.4.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.4.2.Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam os que contenham as características do produto ofertado, tais como marca, modelo, fabricante e procedência, encaminhados por meio do sistema eletrônico, ou, quando indicado pela Pregoeira, por outro meio eletrônico, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.5.Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 11.5.1.Contiver vícios insanáveis;
- 11.5.2.Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência - Anexo I;
- 11.5.3.Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 11.5.4.Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.5.5.Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 11.5.6.Não comprovar, quando solicitado pela Pregoeira recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, nos termos do item 6.10 deste Edital.
- 11.6.É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo ORC; em tal situação, não sendo possível a imediata confirmação, será dada ao licitante a oportunidade de demonstrar a sua exequibilidade, sendo-lhe facultado o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para apresentar, por meio do sistema eletrônico, a documentação que comprove a viabilidade da proposta:



- 11.6.1.É facultado à Pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada e aceita, feita também no sistema pelo licitante, antes de findo o prazo, ou de ofício, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente;
- 11.6.2.A inexecução, nessa hipótese, só será considerada após diligência da Pregoeira, que comprove:
- 11.6.2.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 11.6.2.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 11.6.3. Salienta-se que tais ocorrências não desclassificam automaticamente a proposta, apenas o item correspondente.
- 11.7.A Pregoeira poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a sua substância e sua validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.
- 11.8. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas das propostas. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.
- 11.9. Encerrada a fase de julgamento, após verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e compatibilidade do preço final em relação ao estimado para a contratação, a Pregoeira verificará a documentação de habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital. Antes, porém, como requisito de pré habilitação, será solicitado ao licitante provisoriamente vencedor a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta, nos termos do item 6.10 deste Edital.

## 12.0.DA HABILITAÇÃO

- 12.1. Os documentos previstos neste instrumento, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, conforme as disposições dos Arts. 62 a 70, da Lei 14.133/21.
- 12.2. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de **HABILITAÇÃO**:

### 12.3.PESSOA JURÍDICA:

- 12.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ.
- 12.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Distrital relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 12.3.3. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site [www.portaldomicroempreendedor.gov.br](http://www.portaldomicroempreendedor.gov.br). No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores. No caso de filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde tem sede a matriz. Em se tratando de sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no País: decreto de autorização para funcionamento no Brasil. Salienta-se que os documentos relacionados neste subitem deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 12.3.4. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais. Os referidos documentos limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de dois anos. As pessoas jurídicas criadas no exercício financeiro desta licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
- 12.3.5. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 12.3.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, mediante apresentação de certidão negativa, ou outro equivalente, na forma da lei.
- 12.3.7. Comprovação de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, apresentando o respectivo Certificado de Regularidade fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- 12.3.8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.
- 12.3.9. Declaração do licitante atestando que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso e nem menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, podendo existir menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, nos termos do Art. 7º, Inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo – Anexo II.
- 12.3.10. Declaração do licitante, sob pena de desclassificação, de que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, conforme modelo – Anexo III.
- 12.3.11. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas.
- 12.3.12. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica expedida pelo Tribunal de Contas da União, no máximo 30 (trinta) dias da data prevista para abertura das propostas, no endereço eletrônico: [www.tcu.gov.br](http://www.tcu.gov.br).
- 12.3.13. Comprovação do cumprimento de requisitos normativos, conforme modelos - Anexo VI:
- 12.3.13.1. Declaração de ciência dos termos do Edital;
- 12.3.13.2. Declaração de inexistir fato impeditivo;
- 12.3.13.3. Declaração de não possuir no quadro societário servidor da ativa do ORC;
- 12.3.13.4. Declaração de não utilizar trabalho degradante ou forçado;
- 12.3.13.5. Declaração de cumprimento da reserva de cargo para deficiente e de acessibilidade;
- 12.3.13.6. Declaração de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta; e
- 12.3.13.7. Declaração de observância do limite de contratação com a Administração Pública.



- 12.4. Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação da Pregoeira, prorrogável por igual período, nas seguintes situações:
- 12.4.1. Por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pela Pregoeira; ou
- 12.4.2. De ofício, a critério da Pregoeira, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.
- 12.5. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante vencedor:
- 12.5.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal constantes deste Edital, somente serão exigidos em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 12.6. A verificação pela Pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 12.7. Encerrado o prazo para envio da documentação de habilitação exigida neste certame, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada da Pregoeira, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 24 (vinte e quatro) horas, para:
- 12.7.1. A aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;
- 12.7.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 12.7.3. Suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante; e
- 12.7.4. Suprimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.
- 12.8. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.
- 12.9. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observados o prazo e os termos definidos neste instrumento para o envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado:
- 12.9.1. Serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação dos licitantes convocados para a apresentação da documentação habilitatória, após concluídos eventuais procedimentos da Comissão de Contratação, para sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, observadas as disposições deste Edital.
- 12.10. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação, observando-se o seguinte procedimento:
- 12.10.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesta licitação, deverão apresentar toda a documentação exigida para comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, dentre os documentos enumerados neste instrumento para efeito de habilitação, mesmo que esta apresente alguma restrição;
- 12.10.2. Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista quando da comprovação de que trata o subitem anterior, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- 12.10.3. Para aplicação do disposto no subitem anterior, o prazo para regularização fiscal e trabalhista será contado a partir da divulgação do resultado da fase de habilitação. A prorrogação desse prazo poderá ser concedida, a critério da Pregoeira, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa;
- 12.10.4. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após o prazo de regularização fiscal e trabalhista de que tratam os dois subitens anteriores;
- 12.10.5. A não regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 156, da Lei 14.133/21, sendo facultado ao ORC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação;
- 12.10.6. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa ou empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 12.11. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver alguma dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 12.12. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos:
- 12.12.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 12.13. Os documentos exigidos para fins de habilitação no certame deverão ser organizados na ordem descrita neste instrumento, precedidos por índice correspondente, apresentados em original; ou por cópia autenticada por cartório competente, ou pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio ou da Comissão de Contratação; ou publicação em órgão da imprensa oficial. Estando perfeitamente legíveis, sem conter borrões, rasuras, emendas ou entrelinhas e dentro do prazo de validade, considerado o disposto neste Edital. A eventual ausência do referido índice não inabilitará o licitante, sendo que:
- 12.13.1. A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular poderá ser feita perante os agentes do ORC relacionados no item anterior, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;
- 12.13.2. Quando o documento for obtido via Internet sua autenticidade será comprovada no endereço eletrônico nele indicado;
- 12.13.3. Poderá ser utilizada, a critério da Pregoeira, a documentação cadastral de fornecedor, constante dos arquivos do ORC, para comprovação da autenticidade de elementos apresentados pelo licitante.
- 12.14. 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.
- 12.15. Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão pública inclusive para a realização de diligências com vistas ao saneamento de eventuais erros e falhas dos documentos de habilitação apresentados. Em qualquer hipótese, o seu reinício somente poderá ocorrer mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência e a ocorrência será registrada em ata.



### **13.0.DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

13.1.A proposta final do licitante declarado vencedor - **proposta atualizada** - deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico, e deverá:

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

13.1.2.Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;

13.1.3.Estar adequada ao último lance ofertado e a negociação realizada, acompanhada, dos documentos complementares eventualmente solicitados, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

13.2.Será cotado um único preço para cada item, com a utilização de duas casas decimais, sendo que, nesse último caso, a indicação em contrário está sujeita a correção, observando-se aos seguintes critérios:

13.2.1.Falta de dígitos: serão acrescidos zeros;

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

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

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

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

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

13.4.A proposta obedecerá aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.5.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

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

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

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

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

13.9.O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de seu encaminhamento.

### **14.0.DOS RECURSOS**

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

14.2.Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 30 (trinta) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

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

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

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

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

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

14.5.1.Em campo próprio do sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

14.11.Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

### **15.0.DA HOMOLOGAÇÃO**

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

15.1.1.Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;

15.1.2.Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

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

15.2.4.Adjudicar o objeto e homologar a licitação.



## **16.0.DO CONTRATO**

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

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

16.1.2.A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor ORC:

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

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

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

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

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

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

### **16.6.Garantia da contratação:**

16.6.1.Conforme as disposições dos autos do presente certame, não será exigida a garantia da contratação de que tratam os Arts. 96 e seguintes, da Lei 14.133/21.

## **17.0.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

17.1.Formalização e Cadastro de Reserva:

17.1.1.Após a homologação do certame, serão registrados na Ata de Registro de Preços, os preços e os quantitativos do adjudicatário, observado o disposto neste Edital; e será incluído na referida ata, na forma de anexo, o registro:

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

17.1.1.2.Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

17.1.2.Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados:

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

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

17.1.3.A habilitação dos licitantes que comporão o Cadastro de Reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

17.1.3.1.Quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos neste Edital; ou

17.1.3.2.Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste Edital.

17.1.4.Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista neste Edital, poderá:

17.1.4.1.Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

17.1.4.2.Adjudicar e firmar a contratação nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

17.2.Assinatura:

17.2.1.Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias consecutivos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/21.

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

17.2.2.1.A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

17.2.2.2.A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

17.2.3.Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência - Anexo I deste instrumento, devidamente homologados, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do correspondente item, a respectiva quantidade, preço registrado e demais condições.

17.2.4.O preço registrado, com a indicação do fornecedor, será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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

17.2.6. Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do Cadastro de Reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

#### 17.3. Vigência:

17.3.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de um ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso:

17.3.1.1. Em caso de prorrogação da Ata de Registro de Preços, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

17.3.2. O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

#### 17.4. Vedação a acréscimos de quantitativos:

17.4.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

#### 17.5. Controle e gerenciamento:

17.5.1. O controle e o gerenciamento das Atas de Registro de Preços serão realizados por meio de procedimentos de gestão de atas, quanto a:

17.5.1.1. Os quantitativos e os saldos; e

17.5.1.2. As solicitações de adesão.

#### 17.6. Alteração ou atualização dos preços registrados:

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

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

17.6.1.2. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do Art. 124, da Lei 14.133/21; ou

17.6.1.3. Na hipótese de reajustamento sobre os preços registrados, prevista neste instrumento, nos termos do disposto na Lei 14.133/21.

#### 17.7. Negociação de preços registrados:

17.7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado:

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

17.7.1.2. Na hipótese prevista no subitem anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado, observado o disposto neste instrumento;

17.7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa;

17.7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

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

17.7.2.1. Para fins do disposto no subitem anterior, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas. Na hipótese de comprovação dessa ocorrência, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado;

17.7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto neste instrumento, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei 14.133/21, e na legislação aplicável;

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

17.7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do disposto neste instrumento, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa;

17.7.2.5. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto neste instrumento.

### 18.0. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR E DO PREÇO REGISTRADO

#### 18.1. Cancelamento do registro do fornecedor:

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

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

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

18.1.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste instrumento; ou



18.1.1.4.Sofrer sanção prevista nos Incisos III ou IV, do caput do Art. 156, da Lei 14.133/21. Nessa hipótese, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o órgão gerenciador poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

18.1.2.O cancelamento do registro nas hipóteses previstas neste item será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

18.1.3.Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

18.2.Cancelamento dos preços registrados:

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

18.2.1.1.Por razão de interesse público;

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

18.2.1.3.Se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto neste instrumento.

## **19.0.DA CONTRATAÇÃO COM FORNECEDOR REGISTRADO**

19.1.Formalização:

19.1.1.A contratação com o fornecedor registrado na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento hábil, na forma definida neste Edital, conforme as disposições constantes do Art. 95, da Lei 14.133/21.

19.1.2.O instrumento de que trata o subitem anterior, será assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

19.2.Alteração do contrato:

19.2.1.O contrato eventualmente decorrente da ata poderá ser alterado, observado o disposto no Art. 124, da Lei 14.133/21.

19.3.Vigência do contrato:

19.3.1.A vigência do respectivo contrato será a estabelecida neste Edital, observadas as disposições do Art. 105, da Lei 14.133/21.

## **20.0.DO GERENCIAMENTO DO SISTEMA**

20.1.Competências:

20.1.1.A administração e os atos de controle da Ata de Registro de Preços, decorrentes do presente certame, serão do ORC, através do Departamento de Compras, atuando como órgão gerenciador do sistema de registro de preços, ao qual compete, em especial:

20.1.1.1.Gerenciar a Ata de Registro de Preços;

20.1.1.2.Conduzir as negociações para alteração ou atualização dos preços registrados; e

20.1.1.3.Aplicar, garantidos os princípios da ampla defesa e do contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento deste certame.

## **21.0.DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE PARTICIPANTE**

21.1.Competências:

21.1.1.O órgão ou a entidade participante é responsável por manifestar seu interesse em participar do registro de preços, ao qual compete, em especial:

21.1.1.1.Tomar conhecimento da Ata de Registro de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

21.1.1.2.Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação a ser realizada atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados;

21.1.1.3.Zelar pelos atos relativos ao cumprimento das obrigações assumidas pelo fornecedor e pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou de obrigações contratuais; e

21.1.1.4.Prestar as informações solicitadas pelo órgão gerenciador do sistema de registro de preços quanto à contratação e à execução da demanda destinada ao seu órgão ou à sua entidade.

## **22.0.DOS USUÁRIOS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

22.1.A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada:

22.1.1.Pelo ORC, que também é o órgão gerenciador responsável pela administração e controle da Ata de Registro de Preços, representada pela sua estrutura organizacional definida no respectivo orçamento programa.

22.1.2.Por órgãos ou entidades da Administração Pública não participantes do presente certame, atendidos os requisitos deste instrumento convocatório, que fizerem adesão à Ata de Registro de Preços, mediante a anuência do órgão gerenciador.

22.2.O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

## **23.0.DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃO OU ENTIDADE NÃO PARTICIPANTE**

23.1.Regra geral:

23.1.1.Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de Intenção de Registro de Preços IRP, poderão aderir à Ata de Registro de Preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

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

23.1.1.2.Demonstração da compatibilidade dos valores registrados com os valores praticados pelo mercado, na forma prevista no Art. 23, da Lei 14.133/21; e

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

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



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

23.1.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

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

23.1.6. A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:

23.1.6.1. Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou

23.1.6.2. Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

23.1.7. É vedada aos órgãos e às entidades da Administração Pública federal a adesão a ata de registro de preços gerenciada por órgão ou entidade estadual, distrital ou municipal.

23.2. Limites para as adesões:

23.2.1. Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à Ata de Registro de Preços de que trata este instrumento:

23.2.1.1. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador; e

23.2.1.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à Ata de Registro de Preços.

#### **24.0. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE**

24.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 16/03/2026.

24.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

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

24.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

24.7. 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.

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

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

#### **25.0. DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

25.2. A opção por fornecedores regionais **não implica, sob nenhuma hipótese, flexibilização nos padrões de qualidade e segurança alimentar.**

25.3. Para os **Produtos de Origem Animal**: Exigência obrigatória de carimbo e registro nos órgãos competentes, sendo aceitos o SIF (Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal), desde que comprovada a adesão ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou a equivalência do SIM ao sistema estadual/federal, conforme legislação vigente.

25.4. Para produtos Perecíveis/Não Perecíveis, os mesmos devem apresentar boas práticas de fabricação, embalagens íntegras, rotulagem conforme ANVISA/MAPA, e características organolépticas (cor, odor, sabor) típicas e condizentes com o item, sem presença de matérias estranhas ou deterioração.

25.5. Para Itens de Higiene, os produtos devem possuir registro ou notificação na ANVISA, garantindo a segurança no uso pelas secretarias municipais.

25.6. Para garantir a qualidade, a equipe de recebimento da prefeitura realizará inspeção rigorosa no ato da entrega, podendo rejeitar itens que não atendam às especificações técnicas, exigindo a substituição imediata, conforme o regulamento de inspeção industrial e sanitária.

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

#### **26.0. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO**

26.1. Obrigações do Contratante:

26.1.1. Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis;

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

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

26.1.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.



## 26.2. Obrigações do Contratado:

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

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

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

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

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

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

26.2.7. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

## 27.0. DO PAGAMENTO

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

27.2. O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplimento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

27.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

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

## 28.0. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

## 29.0. DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

29.3. É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

29.4. Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

## 30.0. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

30.2. 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, pela Pregoeira.

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

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

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

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

30.7.Para todos os efeitos, na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no ORC.

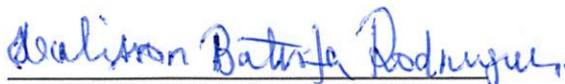
30.8.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

30.10.O Edital e seus anexos também estão disponibilizados na íntegra no endereço eletrônico: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br); no Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP; e poderão ser lidos, e quando for o caso obtidos, mediante processo regular e observados os procedimentos definidos pelo ORC, no endereço: Rua José Nogueira Pinheiro, S/N – Centro – São João Rio do Peixe – PB, nos horários normais de expediente: das 08:00 as 12:00 horas; mesmo endereço e horário nos quais os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

30.11.Para dirimir eventuais controvérsias decorrentes deste certame, excluído qualquer outro, o foro competente é o da São João Rio do Peixe, Estado da Paraíba.

São João Rio do Peixe - PB, 26 de Março de 2026.



HALISSON BATISTA RÓDRIGUES  
Gerente de Procedimentos Licitatórios



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO I - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026

TERMO DE REFERÊNCIA - ESPECIFICAÇÕES

**1.0.DO OBJETO**

1.1.Constitui objeto desta licitação: Aquisição complementar de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e itens de higiene pessoal para atender as secretarias municipais de São João do Rio do Peixe.

**2.0.DA JUSTIFICATIVA**

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

2.2. Tratando-se de gêneros alimentícios perecíveis (frutas, verduras, carnes, laticínios), a entrega em curtas distâncias reduz drasticamente o tempo de transporte. Isso garante a qualidade, o frescor e o valor nutricional dos alimentos que atendem as Secretarias, unidades de saúde e assistência social, reduzindo desperdícios por estragos na logística; além do mais, fornecedores locais e regionais oferecem maior agilidade na reposição de estoques de itens complementares, garantindo que as secretarias municipais não fiquem desabastecidas, em conformidade com o princípio da eficiência.

2.3.As características e especificações do objeto ora licitado são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
1	ALHO IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, DE BOA QUALIDADE, COM BULBOS SADIOS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, BROTAÇÃO, MURCHAMENTO, MOFO, PERFURAÇÕES, SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS OU CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E O TRANSPORTE DO PRODUTO	KG	400
2	BANANA IN NATURA, MADURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MADURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, POLPA FIRME E SABOR TÍPICO. PRODUTO ISENTO DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, AMASSADOS, CORTES, RACHADURAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRAGAS, SUJIDADES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	3200
3	BARBEADOR MANUAL COM DUAS LÂMINAS E CABO DE PLÁSTICO. DUAS LÂMINAS DE AÇO INOXIDÁVEL, QUE GARANTEM UM CORTE MAIS PRECISO E SUAVE, REDUZINDO A NECESSIDADE DE MÚLTIPLAS PASSAGENS SOBRE A PELE.	UNIDADE	400
4	BATATA-DOCE IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, LIMPAS, BEM DESENVOLVIDAS, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE BROTOS, RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	800
5	BATATA INGLESA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TUBÉRCULOS FIRMES, ÍNTEGROS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDOS. PRODUTO ISENTO DE BROTOS, RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	1328
6	BATATA PALHA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 140G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE BATATAS SELECIONADAS, CORTADAS EM TIRAS FINAS E FRITAS, APRESENTANDO TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO DOURADA E SABOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	64
7	BEBIDA LACTEA 120ML DISPONÍVEL EM VARIEDADE DE SABORES COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, COCO, LARANJA, ENTRE OUTROS. EMBALADO EM MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL ALUMÍNIO, GARANTINDO HIGIENE E CONSERVAÇÃO. TEXTURA MACIA, PRONTO PARA CONSUMO, INDICADO PARA LANCHES, CAFÉS OU SOBREMESAS.	UNIDADE	400
8	BETERRABA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, ÍNTEGRAS, LIMPAS E BEM DESENVOLVIDAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE SINAIS DE MURCHA, RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO,	KG	128

	ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.		
9	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO COXÃO MOLE, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, APONEUROSES, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO.	KG	2000
10	CARNE BOVINA RESFRIADA, TIPO COXÃO MOLE, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E TEXTURA FIRME. DEVE APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA, SER ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, APONEUROSES, COÁGULOS, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO.	KG	2000
11	CEREA INFANTIL À BASE DE MILHO, TIPO MUCILON OU EQUIVALENTE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. PRODUTO DE FÁCIL PREPARO, SOLÚVEL, COM TEXTURA ADEQUADA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM MÍNIMA DE 180G	PCTE	1328
12	CHUCHU IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO	KG	200
13	COADOR DE CAFÉ PANO PEQUENO: UTILIZADO PARA COAR CAFÉ DE FORMA TRADICIONAL. PRODUZIDO EM TECIDO DE ALGODÃO OU MATERIAL SIMILAR, RESISTENTE AO CALOR E LAVÁVEL. POSSUI FORMATO CÔNICO OU SEMICIRCULAR, ADEQUADO PARA PEQUENAS QUANTIDADES DE CAFÉ. É LEVE, PRÁTICO E ECONÔMICO, INDICADO PARA USO DIÁRIO EM RESIDÊNCIAS OU ESTABELECIMENTOS. NORMALMENTE COMERCIALIZADO EM UNIDADES AVULSAS, COM TAMANHO REDUZIDO PARA PREPARO DE PORÇÕES MENORES.	UNIDADE	128
14	COLÔNIA INFANTIL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 200 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESENVOLVIDA ESPECIALMENTE PARA USO EM CRIANÇAS, COM FRAGRÂNCIA SUAVE E AGRADÁVEL, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA E HIPOALERGÊNICA. PRODUTO SEGURO PARA PELE SENSÍVEL, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS IRRITANTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INSTRUÇÕES DE USO, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	928
15	CONDICIONADOR INFANTIL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 480 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESENVOLVIDO ESPECIALMENTE PARA USO EM CRIANÇAS, COM FÓRMULA SUAVE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA E HIPOALERGÊNICA. DEVE FACILITAR O DESEMBARAÇO DOS CABELOS, PROPORCIONANDO MACIEZ E BRILHO, SEM CAUSAR IRRITAÇÕES AOS OLHOS E À PELE. PRODUTO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INSTRUÇÕES DE USO, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	528
16	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS. PRODUTO CONGELADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODOR PRÓPRIO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, SEM PRESENÇA DE PENAS, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, PELE ÍNTEGRA E AUSÊNCIA DE HEMATOMAS OU ALTERAÇÕES ANORMAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE OU TRANSLÚCIDA, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVERÁ SER MANTIDO E ENTREGUE SOB TEMPERATURA DE CONGELAMENTO (IGUAL OU INFERIOR A -12°C), GARANTINDO A CADEIA DE FRIO ATÉ O RECEBIMENTO. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO INFERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	BANDEJA	2400
17	CREME DENTAL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 90G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA HIGIENE BUCAL, COM AÇÃO ANTICÁRIE, CONTENDO FLÚOR EM CONCENTRAÇÃO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO COM CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UND	800
18	DESODORANTE AEROSOL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA HIGIENE PESSOAL, COM AÇÃO ANTITRANSPIRANTE E/OU DESODORANTE, PROPORCIONANDO PROTEÇÃO CONTRA ODORES E TRANSPIRAÇÃO. PRODUTO COM FRAGRÂNCIA AGRADÁVEL, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM METÁLICA PRESSURIZADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, ADVERTÊNCIAS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	240
19	DESODORIZADOR DE AR, TIPO AEROSSOL, COM VOLUME MÍNIMO DE 360 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA PERFUMAR E NEUTRALIZAR ODORES EM AMBIENTES. PRODUTO COM FRAGRÂNCIA AGRADÁVEL, DE AÇÃO PROLONGADA, NÃO TÓXICO QUANDO UTILIZADO CONFORME INSTRUÇÕES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM METÁLICA PRESSURIZADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, ADVERTÊNCIAS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.	UNIDADE	1280
20	EMBALAGEM DE ALUMÍNIO DESCARTÁVEL, TIPO T9, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, ADEQUADA PARA ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE POSSUIR BOA CAPACIDADE TÉRMICA, FORMATO PADRONIZADO, BORDAS FIRMES E ACABAMENTO SEM REBARBAS OU DEFORMAÇÕES. PRODUTO ATÓXICO, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, GARANTINDO HIGIENE E INTEGRIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	1280

21	ERVILHA EM CONSERVA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM METÁLICA (LATA) COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTA POR GRÃOS SELECIONADOS, ÍNTEGROS E COZIDOS, CONSERVADOS EM SALMOURA. PRODUTO COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS, DEVIDAMENTE ROTULADA COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	528
22	ESCOVA PARA CABELO, DE USO PESSOAL, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, COM CABO ERGONÔMICO QUE PROPORCIONE FIRMEZA E CONFORTO NO MANUSEIO. BASE ALMOFADADA OU RÍGIDA, CONTENDO CERDAS FLEXÍVEIS EM NYLON OU MATERIAL SIMILAR, COM PONTAS ARREDONDADAS, ADEQUADAS PARA DESEMBARAÇAR E MODELAR OS CABELOS SEM CAUSAR DANOS AO COURO CABELUDO.	UNIDADE	80
23	ESCOVA DENTAL DE USO ADULTO, COM CABEÇA DE TAMANHO MÉDIO, CONTENDO CERDAS MACIAS EM NYLON OU MATERIAL SIMILAR, COM PONTAS ARREDONDADAS, DISPOSTAS DE FORMA UNIFORME, ADEQUADAS PARA HIGIENIZAÇÃO EFICAZ DOS DENTES E GENGIVAS SEM CAUSAR LESÕES.	UNIDADE	664
24	ESCOVA SANITÁRIA PARA LIMPEZA DE VASO SANITÁRIO, COMPOSTA POR CABO E BASE CONFECCIONADOS EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E DE ALTA DURABILIDADE	UNIDADE	400
25	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA USO ALIMENTÍCIO, INDICADO PARA PREPARO DE BOLOS, MASSAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO. PRODUTO COMPOSTO POR AGENTES LEVEDANTES QUÍMICOS, DE COLORAÇÃO BRANCA, COM ODOR CARACTERÍSTICO E LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM COM MÍNIMO 100G	UNIDADE	128
26	FILÉ DE TILÁPIA, SEM PELE E SEM ESPINHAS, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE PESCADO FRESCO, LIMPO E PROCESSADO SOB CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS. PRODUTO COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E TEXTURA FIRME, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB TEMPERATURA ADEQUADA DE CONGELAMENTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2640
27	FRALDA DESCARTÁVEL, TAMANHO XXXG, PACOTE COM NO MÍNIMO 18 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADA PARA USUÁRIOS CONFORME FAIXA DE PESO RECOMENDADA PELO FABRICANTE. PRODUTO COM FORMATO ANATÔMICO, AJUSTE CONFORTÁVEL, COM ELÁSTICOS NAS PERNAS E CINTURA, PROPORCIONANDO MELHOR FIXAÇÃO. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	8000
28	FRALDA DESCARTÁVEL INFANTIL, TAMANHO XXG, PACOTE COM NO MÍNIMO 40 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADA PARA CRIANÇAS CONFORME FAIXA DE PESO RECOMENDADA PELO FABRICANTE. PRODUTO COM FORMATO ANATÔMICO, COM FITA ADESIVA REPOSICIONÁVEL, ELÁSTICOS NAS PERNAS E BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, PROPORCIONANDO MELHOR AJUSTE E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	2400
29	FRALDA DESCARTÁVEL INFANTIL, TAMANHO XG, PACOTE COM NO MÍNIMO 44 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADA PARA CRIANÇAS CONFORME FAIXA DE PESO RECOMENDADA PELO FABRICANTE. PRODUTO COM FORMATO ANATÔMICO, COM FITAS ADESIVAS REPOSICIONÁVEIS, ELÁSTICOS NAS PERNAS E BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, PROPORCIONANDO MELHOR AJUSTE E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	7200
30	FRALDA DESCARTÁVEL INFANTIL, TAMANHO G, PACOTE COM NO MÍNIMO 48 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADA PARA CRIANÇAS CONFORME FAIXA DE PESO RECOMENDADA PELO FABRICANTE. PRODUTO COM FORMATO ANATÔMICO, COM FITAS ADESIVAS REPOSICIONÁVEIS, ELÁSTICOS NAS PERNAS E BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, PROPORCIONANDO MELHOR AJUSTE E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	4800
31	FRALDA DESCARTÁVEL TIPO PANTS, TAMANHO P/M, PACOTE COM NO MÍNIMO 12 UNIDADES, INDICADA PARA USUÁRIOS COM PESO ENTRE 30 KG E 70 KG E CIRCUNFERÊNCIA DE CINTURA ENTRE 80 CM E 127 CM. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO ANATÔMICO TIPO ROUPA ÍNTIMA, FÁCIL DE VESTIR, COM ELÁSTICOS AJUSTÁVEIS QUE GARANTEM CONFORTO E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E IRRITAÇÕES NA PELE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	1200
32	FRALDA DESCARTÁVEL TIPO CALÇA (PANTS), TAMANHO XXXG, PACOTE COM NO MÍNIMO 18 UNIDADES, INDICADA PARA USUÁRIOS COM PESO ENTRE 20 KG E 28 KG. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO ANATÔMICO TIPO ROUPA ÍNTIMA, FÁCIL DE VESTIR E RETIRAR, COM ELÁSTICOS AJUSTÁVEIS QUE GARANTEM CONFORTO E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, PROPORCIONANDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	1200

33	FRANGO ABATIDO, INTEIRO OU EM CORTES (CONFORME DEMANDA), PROVENIENTE DE AVES SADIAS, CRIADAS SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E MANEJO. PRODUTO RESFRIADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODO PRÓPRIO E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO	KG	6640
34	FUBÁ DE MILHO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, LIMPOS E SECOS, COM COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FINA E UNIFORME. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UND	200
35	GRANULADO SABOR CHOCOLATE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 80G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR AÇÚCAR E DERIVADOS DE CACAU, COM COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS. PRODUTO INDICADO PARA USO EM CONFEITARIA, COM TEXTURA UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UND	1328
36	LARANJA IN NATURA, FRESCA, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO	KG	664
37	COMPOSTO LÁCTEO EM PÓ, OBTIDO A PARTIR DE LEITE E/OU DERIVADOS LÁCTEOS, PODENDO CONTER ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, DESTINADO À ALIMENTAÇÃO HUMANA. PRODUTO DE COLORAÇÃO CLARA, SABOR E ODO CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. DEVERÁ APRESENTAR BOA SOLUBILIDADE, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, GARANTINDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200 G, TIPO SACHÊ OU POTE, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. ADEQUADO PREPARO PARA CONSUMO.	UNIDADE	6664
38	LEITE LÍQUIDO ÍNTEGRA, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO (UHT), HOMOGENEIZADO, DESTINADO AO CONSUMO HUMANO, COM TEOR DE GORDURA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE COLORAÇÃO BRANCA, SABOR E ODO CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA CARTONADA ASSÉPTICA) DE 1 (UM) LITRO, ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA, QUE ASSEGURE A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO. DEVERÁ CONTER NO RÓTULO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	LITRO	664
39	LEITE EM PÓ ÍNTEGRA, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA ÍNTEGRA, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, SABOR E ODO CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO DE BOA SOLUBILIDADE, DEVENDO DISSOLVER-SE FACILMENTE EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO LATA DE 400 G, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E ÍNTEGRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	200
40	LENÇOS UMEDECIDOS, PACOTE COM NO MÍNIMO 96 UNIDADES, MEDINDO APROXIMADAMENTE 19,1 CM X 13,7 CM CADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADOS PARA HIGIENE PESSOAL, ESPECIALMENTE DE BEBÊS. PRODUTO MACIO, RESISTENTE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, HIPOALERGÊNICO, LIVRE DE ÁLCOOL E COM FORMULAÇÃO SUAVE, ADEQUADO PARA PELE SENSÍVEL. DEVE POSSUIR SISTEMA DE VEDAÇÃO QUE PRESERVE A UMIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	1064
41	LINGUIÇA CALABRESA, DEFUMADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE CARNE SUÍNA SELECIONADA, TEMPERADA, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FIRME, SEM EXCESSO DE GORDURA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	200
42	LINGUIÇA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNE DE FRANGO SELECIONADA, TEMPERADA, COM COLORAÇÃO, ODO E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FIRME, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO (REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO), ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	664
43	LINGUIÇA MISTA (BOVINA E SUÍNA), FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DA MISTURA DE CARNES SELECIONADAS, DEVIDAMENTE TEMPERADAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODO E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FIRME, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO (REFRIGERAÇÃO), ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2664
44	LIXA PARA UNHAS, INDICADA PARA USO PESSOAL EM CUIDADOS DE HIGIENE E ESTÉTICA, CONFECCIONADA EM MATERIAL ABRASIVO DE BOA QUALIDADE, COM BASE EM PAPELÃO, MADEIRA OU MATERIAL SIMILAR, RESISTENTE AO USO.	PCTE	64
45	MAÇÁ IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, DE TAMANHO MÉDIO. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	kg	664

46	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE SÊMOLA OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO COM FORMATO LONGO, COLORAÇÃO AMARELADA UNIFORME, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	664
47	MACAXEIRA (MANDIOCA) IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, BEM DESENVOLVIDAS, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128
48	MAIONESE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMULSÃO CREMOSA À BASE DE ÓLEO VEGETAL E OVOS, COM CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	328
49	AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO MILHO, REFINADO, DE COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA FINA E UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. INDICADO PARA USO ALIMENTÍCIO NO PREPARO DE MINGAUS, CREAMES, MOLHOS E OUTRAS RECEITAS, DEVENDO APRESENTAR BOA CAPACIDADE DE ESPESSEAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200G. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	128
50	MAMÃO IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PARCIALMENTE MADURO, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	200
51	MANGA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PARCIALMENTE MADURA, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	328
52	MANTEIGA DA TERRA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DA GORDURA DO LEITE, COM COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO LÍMPIDO, SEM PRESENÇA DE ÁGUA OU IMPUREZAS, ISENTO DE RANÇO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	128
53	MARACUJÁ IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO PARA CONSUMO, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128
54	MARGARINA VEGETAL COM SAL, EMBALAGEM DE 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE ÓLEOS VEGETAIS, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM COM MÍNIMO DE 500G	UNIDADE	1328
55	MELANCIA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO, APRESENTANDO POLPA VERMELHA, FIRME E SUCULENTA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO COM CASCA ÍNTEGRA, ISENTO DE PERFURAÇÕES, RACHADURAS, AMASSADOS, PRESENÇA DE FUNGOS, APODRECIMENTO, SUJIDADES, PRAGAS OU MATERIAIS ESTRANHOS, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128
56	MELÃO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO PARA CONSUMO, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, CASCA FIRME E ÍNTEGRA. PRODUTO ISENTO DE PERFURAÇÕES, AMASSADOS, RACHADURAS, PRESENÇA DE FUNGOS, APODRECIMENTO, SUJIDADES, PRAGAS OU MATERIAIS ESTRANHOS, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	200
57	MILHO DE PIPOCA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR GRÃOS SELECIONADOS, INTEIROS, LIMPOS, SECOS E UNIFORMES, PRÓPRIOS PARA PREPARO DE PIPOCA, COM BOA CAPACIDADE DE EXPANSÃO. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS OU ARDIDOS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	128
58	MILHO VERDE EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM METÁLICA (LATA) COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR GRÃOS SELECIONADOS, ÍNTEGROS E COZIDOS, CONSERVADOS EM SALMOURA. PRODUTO COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS, DEVIDAMENTE ROTULADA COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	664

59	MISTURA PARA BOLO 400G: MASSA PRONTA PARA BOLO DESTINADO AO PREPARO RÁPIDO DE BOLOS CASEIROS. EMBALAGEM CONTÉM 400 GRAMAS DE PÓ, FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO E AROMATIZANTES, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM O SABOR. DISPONÍVEL EM DIVERSAS OPÇÕES COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, LARANJA, COCO, ENTRE OUTROS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO OU CAIXA DE PAPEL CARTÃO, GARANTINDO HIGIENE E CONSERVAÇÃO. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, BASTANDO ADICIONAR OVOS, LEITE OU MANTEIGA CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE. PRODUTO PADRÃO DE SUPERMERCADO, ECONÔMICO E PRÁTICO.	UNIDADE	328
60	MOLHO DE PIMENTA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO ALIMENTÍCIO DE CONSISTÊNCIA LÍQUIDA, ELABORADO A PARTIR DE PIMENTAS SELECIONADAS, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	64
61	CEREAL MATINAL TIPO NESTON OU EQUIVALENTE, EMBALAGEM EM SACHÊ COM NO MÍNIMO 230G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR MISTURA DE CEREAIS (TRIGO, AVEIA E CEVADA), EM PÓ OU FLOCOS FINOS, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	328
62	ÓLEO DE SOJA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 900 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, REFINADO, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO LÍMPIDO, ISENTO DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, TRANSPARENTE OU OPACA, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	4000
63	ORÉGANO: PRODUTO ALIMENTÍCIO TIPO ERVA SECA, DESIDRATADA, DE COR E AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE ÍNTEGRA E LACRADA	UNIDADE	128
64	PÁ PARA LIXO, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, COM CABO ERGONÔMICO E ESTRUTURA FIRME, PROPORCIONANDO FACILIDADE NO MANUSEIO. DEVE POSSUIR BORDAS ADEQUADAS PARA RECOLHIMENTO EFICIENTE DE RESÍDUOS, SEM DEFORMAÇÕES OU REBARBAS. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ISENTO DE DEFEITOS E ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.	UNIDADE	200
65	PALITO DE DENTE, CONFECCIONADO EM MADEIRA, DESCARTÁVEL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ACABAMENTO LISO, PONTAS BEM FORMADAS, SEM FARPAS, IMPUREZAS OU DEFEITOS. PRODUTO RESISTENTE, NÃO TÓXICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. MÍNIMO DE 100 UNID	CX	128
66	PÃO DE FORMA COMUM, COM PESO ENTRE 390G E 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, MIOLO UNIFORME E CASCA FINA, COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FRESCO, ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	2000
67	PÃO DE FORMA INTEGRAL, COM PESO ENTRE 390G E 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PODENDO CONTER ADIÇÃO DE GRÃOS E FIBRAS, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, MIOLO UNIFORME E CASCA FINA, COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FRESCO, ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	1328
68	PÃO DE HAMBÚRGUER, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, MIOLO UNIFORME E CASCA LEVEMENTE DOURADA, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FRESCO, ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	664
69	RENDEDOR DE ROUPA, PACOTE COM 12 UNIDADES, CONFECCIONADO EM MATERIAL RESISTENTE (PLÁSTICO OU MADEIRA), COM MOLA METÁLICA DE BOA QUALIDADE, PROPORCIONANDO FIRME FIXAÇÃO DAS ROUPAS NO VARAL. PRODUTO DURÁVEL, COM ACABAMENTO ADEQUADO, SEM REBARBAS, FERRUGEM OU DEFEITOS, DE FÁCIL MANUSEIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E APROPRIADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE.	PCTE	264
70	PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E TEXTURA FIRME. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PENAS, HEMATOMAS, CARTILAGENS EXCESSIVAS, OSSOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER APRESENTADO RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO EM TEMPERATURA ADEQUADA ATÉ O CONSUMO, ATENDENDO ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA VIGENTE.	KG	2664
71	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PRAGAS, DANOS MECÂNICOS, AMASSADOS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128

72	POMADA INFANTIL PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE ASSADURAS, HIPOALERGÊNICA, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA, LIVRE DE FRAGRÂNCIA (SEM CHEIRO), INDICADA PARA PELE SENSÍVEL DE BEBÊS. DEVE POSSUIR AÇÃO PROTETORA E HIDRATANTE, FORMANDO BARREIRA CONTRA UMIDADE, COM COMPOSIÇÃO SEGURA E EFICAZ. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INSTRUÇÕES DE USO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 90G	UNIDADE	400
73	PRESUNTO MISTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE CARNES SELECIONADAS (BOVINA E SUÍNA), COM TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO ROSADA E ODOOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO FATIADO OU EM PEÇA, ISENTO DE SUJIDADES, CARTILAGENS, OSSOS, EXCESSO DE GORDURA, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	664
74	QUEIJO TIPO MUSSARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FATIADO OU EM PEÇA, ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1000
75	REFRIGERANTE, DIVERSOS SABORES, ACONDICIONADO EM GARRAFA COM CAPACIDADE DE 2 LITROS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, EXTRATOS OU AROMAS NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DENTRO DOS PADRÕES DE POTABILIDADE, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, VEDADA E NÃO VIOLADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	LITRO	3328
76	REPOLHO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, BEM COMPACTAS E ADEQUADAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO FRESCO, ÍNTEGRO, SEM SINAIS DE MURCHA, MANCHAS, RACHADURAS, DANOS MECÂNICOS OU DETERIORAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PRAGAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128
77	REQUEIJÃO CREMOSO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 220G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE E DERIVADOS, COM TEXTURA CREMOSA, HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	128
78	SABÃO EM PASTA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA LIMPEZA GERAL DE SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS E ROUPAS. PRODUTO COM BOA AÇÃO DESENGORDURANTE, CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, NÃO ABRASIVO E DE FÁCIL APLICAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	328
79	SABONETE LÍQUIDO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 250 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA HIGIENE DAS MÃOS E DO CORPO, COM FÓRMULA SUAVE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA, PROPORCIONANDO LIMPEZA EFICAZ SEM AGREDIR A PELE. PRODUTO COM FRAGRÂNCIA AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	664
80	SABONETE LÍQUIDO INFANTIL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESENVOLVIDO ESPECIALMENTE PARA A HIGIENE DE BEBÊS E CRIANÇAS, COM FÓRMULA SUAVE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA E HIPOALERGÊNICA. PRODUTO QUE NÃO IRRITA OS OLHOS, COM FRAGRÂNCIA SUAVE OU SEM FRAGRÂNCIA, INDICADO PARA PELE SENSÍVEL, PROPORCIONANDO LIMPEZA EFICAZ E DELICADA. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	1328
81	SAL IODADO REFINADO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE CLORETO DE SÓDIO, COM ADIÇÃO DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO COM GRANULAÇÃO FINA, COLORAÇÃO BRANCA, LIVRE DE SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	664
82	SALSICHA TIPO HOT DOG, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNES SELECIONADAS, COM TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, ODOOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, CARTILAGENS EXCESSIVAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER APRESENTADA RESFRIADA OU CONGELADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	464
83	SARDINHA EM ÓLEO, ACONDICIONADA EM LATA DE 125G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO E COZIDO, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL. PRODUTO COM COLORAÇÃO, ODOOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVE SER METÁLICA, ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS,	UNIDADE	6664

	DEVIDAMENTE ROTULADA COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		
84	TEMPERO PRONTO EM PÓ, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 60G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR MISTURA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	200
85	SHAMPOO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 325 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA HIGIENE CAPILAR, COM FÓRMULA ADEQUADA PARA LIMPEZA DOS CABELOS E COURO CABELUDO, PROPORCIONANDO MACIEZ E BRILHO. PRODUTO COM FRAGRÂNCIA AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	264
86	SHAMPOO LÍQUIDO INFANTIL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESENVOLVIDO ESPECIALMENTE PARA USO EM BEBÊS E CRIANÇAS, COM FÓRMULA SUAVE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA E HIPOALERGÊNICA. PRODUTO QUE NÃO IRRITA OS OLHOS (FÓRMULA SEM LÁGRIMAS), COM FRAGRÂNCIA SUAVE OU SEM FRAGRÂNCIA, INDICADO PARA COURO CABELUDO E CABELOS DELICADOS, PROPORCIONANDO LIMPEZA EFICAZ E SUAVE. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	1328
87	SORVETE EM POTE, DIVERSOS SABORES, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE E/OU DERIVADOS, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS, COM TEXTURA CREMOSA, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONGELAMENTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	POTE	1328
88	SUCO DE CAJU, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, PODENDO SER INTEGRAL OU RECONSTITUÍDO, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	2000
89	SUCO DE GOIABA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, PODENDO SER INTEGRAL OU RECONSTITUÍDO, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	2000
90	SUCO DE MARACUJÁ, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, PODENDO SER INTEGRAL OU RECONSTITUÍDO, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	2000
91	TEMPERO COMINHO EM PÓ, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 100G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE COMINHO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	328
92	TEMPERO COMPLETO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR MISTURA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, PODENDO CONTER SAL, ALHO, CEBOLA E ERVAS, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	2640
93	TEMPERO EM SACHÊS, TIPO SAZON OU EQUIVALENTE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 60G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR MISTURA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, PODENDO CONTER SAL, ALHO, CEBOLA E AROMATIZANTES, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA (SACHÊS INDIVIDUAIS), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	464
94	TOMATE IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	2000
95	UVA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BAGOS FIRMES, ÍNTEGROS E BEM DESENVOLVIDOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	200

96	VINAGRE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE MATÉRIAS-PRIMAS COMO ÁLCOOL, VINHO OU FRUTAS, COM ACIDEZ, COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO LÍMPIDO, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	400
----	--	---------	-----

### 3.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 3.1.Efetuar o pagamento relativo ao objeto contratado efetivamente realizado, de acordo com as cláusulas do respectivo contrato ou outros instrumentos hábeis.
- 3.2.Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para a fiel execução do objeto da presente contratação, nos termos do correspondente instrumento de ajuste.
- 3.3.Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade dos produtos ou serviços, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades pactuadas e preceitos legais.
- 3.4.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

### 4.0.DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 4.1.Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado.
- 4.2.Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem defeitos, alterações, imperfeições ou quaisquer irregularidades discrepantes às exigências do instrumento de ajuste pactuado, ainda que constatados somente após o recebimento ou pagamento.
- 4.3.Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da contratação, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- 4.4.Manter, durante a vigência do contrato ou outros instrumentos hábeis, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo contratação direta por Dispensa de Licitação, conforme o caso, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado.
- 4.5.Emitir Nota Fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que efetivamente participou do certame e conseqüentemente apresentou a documentação exigida na fase de habilitação.
- 4.6.Executar todas as obrigações assumidas sempre com observância a melhor técnica vigente, enquadrando-se, rigorosamente, dentro dos preceitos legais, normas e especificações técnicas correspondentes.
- 4.7.Outras obrigações estabelecidas e relacionadas na Minuta do Contrato - Anexo V.

### 5.0.DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

- 5.1.O prazo máximo para a execução do objeto ora licitado, conforme suas características e as necessidades do ORC, e que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra: **Entrega: 3 (três) dias.**
- 5.2.Salvo disposições em contrário devidamente estabelecidas neste instrumento, o local para a entrega, observada a demanda e oportunidade, será na sede do Contratante ou em uma das unidades administrativas, por ele indicada, que compõe a sua estrutura operacional.
- 5.3.O prazo de vigência do correspondente contrato será determinado: 12 (doze) meses, considerado da data de sua assinatura; podendo ser prorrogado, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

### 6.0.DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE

- 6.1.Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 16/03/2026.
- 6.2.Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.
- 6.3.Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.4.No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 6.5.Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 6.6.Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 6.7.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.
- 6.8.O registro da variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços poderá ser realizado por simples apostila.
- 6.9.O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso, será de até um mês, contado da data do fornecimento da documentação comprobatória do fato imprevisível ou previsível de consequência incalculável, observadas as disposições dos Arts. 124 a 136, da Lei 14.133/21.

### 7.0.DO PAGAMENTO

- 7.1.O pagamento será realizado mediante processo regular e em observância às normas e procedimentos adotados pelo ORC, bem como as disposições dos Arts. 141 a 146 da Lei 14.133/21; da seguinte maneira: Para ocorrer no prazo de trinta dias, contados do período de adimplimento.
- 7.2.O desembolso máximo do período, não será superior ao valor do respectivo adimplimento, de acordo com o cronograma aprovado, quando for o caso, e sempre em conformidade com a disponibilidade de recursos financeiros.

7.3. Nenhum valor será pago ao Contratado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimo de qualquer natureza.

#### **8.0.DA COMPROVAÇÃO DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

#### **9.0.DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO**

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

9.2. A administração e os demais atos de controle da correspondente Ata de Registro de Preços, decorrente do competente processo licitatório, serão realizados através do Departamento de Compras, atuando como Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

9.3. Caberá ao gerenciador a realização periódica de pesquisa de mercado para comprovação de vantajosidade, acompanhando os preços praticados para os respectivos itens registrados, nas mesmas condições ofertadas, para fins de controle e, conforme o caso, fixação do valor máximo a ser pago para a correspondente contratação.

9.4. A opção por fornecedores regionais não implica, sob nenhuma hipótese, flexibilização nos padrões de qualidade e segurança alimentar.

9.5. Para os Produtos de Origem Animal: Exigência obrigatória de carimbo e registro nos órgãos competentes, sendo aceitos o SIF (Federal), SIE (Estadual) ou SIM (Municipal), desde que comprovada a adesão ao SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) ou a equivalência do SIM ao sistema estadual/federal, conforme legislação vigente.

9.5. Para produtos Perecíveis/Não Perecíveis, os mesmos devem apresentar boas práticas de fabricação, embalagens íntegras, rotulagem conforme ANVISA/MAPA, e características organolépticas (cor, odor, sabor) típicas e condizentes com o item, sem presença de matérias estranhas ou deterioração.

9.6. Para Itens de Higiene, os produtos devem possuir registro ou notificação na ANVISA, garantindo a segurança no uso pelas secretarias municipais.

9.7. Para garantir a qualidade, a equipe de recebimento da prefeitura realizará inspeção rigorosa no ato da entrega, podendo rejeitar itens que não atendam às especificações técnicas, exigindo a substituição imediata, conforme o regulamento de inspeção industrial e sanitária.

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

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

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

#### **11.0.DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA**

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

#### **12.0.DO MODELO DE PROPOSTA**

12.1. É parte integrante deste Termo de Referência o modelo de proposta correspondente, podendo o licitante utilizá-lo como referência - Anexo 01.

**RONDINELLI DA NÓBREGA GONÇALVES**  
Secretário de Administração





ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

ANEXO 01 AO TERMO DE REFERÊNCIA - PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026

**PROPOSTA**

REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE - PB.

OBJETO: Aquisição complementar de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e itens de higiene pessoal para atender as secretarias municipais de São João do Rio do Peixe.

PROPONENTE:  
CNPJ:

Prezados Senhores,

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

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	V. UNIT	V. TOTAL
1	ALHO IN NATURA, FRESCO, ÍNTEGRO, DE BOA QUALIDADE, COM BULBOS SADIOS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, BROTAÇÃO, MURCHAMENTO, MOFO, PERFURAÇÕES, SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS OU CONTAMINAÇÃO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO E O TRANSPORTE DO PRODUTO		KG	400		
2	BANANA IN NATURA, MADURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO PARA CONSUMO, CASCA ÍNTEGRA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, POLPA FIRME E SABOR TÍPICO. PRODUTO ISENTO DE DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS, AMASSADOS, CORTES, RACHADURAS, SINAIS DE DETERIORAÇÃO, PRAGAS, SUJIDADES OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.		KG	3200		
3	BARBEADOR MANUAL COM DUAS LÂMINAS E CABO DE PLÁSTICO. DUAS LÂMINAS DE AÇO INOXIDÁVEL, QUE GARANTEM UM CORTE MAIS PRECISO E SUAVE, REDUZINDO A NECESSIDADE DE MÚLTIPLAS PASSAGENS SOBRE A PELE.		UNIDADE	400		
4	BATATA-DOCE IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, LIMPAS, BEM DESENVOLVIDAS, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE BROTOS, RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.		KG	800		
5	BATATA INGLESIA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TUBÉRCULOS FIRMES, ÍNTEGROS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, BEM DESENVOLVIDOS. PRODUTO ISENTO DE BROTOS, RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU QUAISQUER DEFEITOS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.		KG	1328		
6	BATATA PALHA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 140G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE BATATAS SELECIONADAS, CORTADAS EM TIRAS FINAS E FRITAS, APRESENTANDO TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO DOURADA E SABOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, RANÇO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	64		
7	BEBIDA LACTEA 120ML DISPONÍVEL EM VARIEDADE DE SABORES COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, COCO, LARANJA, ENTRE OUTROS. EMBALADO EM MATERIAL PLÁSTICO OU PAPEL ALUMÍNIO, GARANTINDO HIGIENE E CONSERVAÇÃO. TEXTURA MACIA, PRONTO PARA CONSUMO, INDICADO PARA LANCHES, CAFÉS OU SOBREMESAS.		UNIDADE	400		

8	BETERRABA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, ÍNTEGRAS, LIMPAS E BEM DESENVOLVIDAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE SINAIS DE MURCHA, RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128	
9	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO COXÃO MOLE, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODORE CARACTERÍSTICO, TEXTURA FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA, ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, APONEUROSES, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO.	KG	2000	
10	CARNE BOVINA RESFRIADA, TIPO COXÃO MOLE, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, COM COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODORE CARACTERÍSTICO E TEXTURA FIRME. DEVE APRESENTAR BAIXO TEOR DE GORDURA, SER ISENTA DE OSSOS, CARTILAGENS, APONEUROSES, COÁGULOS, SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E A QUALIDADE ATÉ O CONSUMO.	KG	2000	
11	CEREAL INFANTIL À BASE DE MILHO, TIPO MUCILON OU EQUIVALENTE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. PRODUTO DE FÁCIL PREPARO, SOLÚVEL, COM TEXTURA ADEQUADA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM MÍNIMA DE 180G	PCTE	1328	
12	CHUCHU IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO	KG	200	
13	COADOR DE CAFÉ PANO PEQUENO: UTILIZADO PARA COAR CAFÉ DE FORMA TRADICIONAL. PRODUZIDO EM TECIDO DE ALGODÃO OU MATERIAL SIMILAR, RESISTENTE AO CALOR E LAVÁVEL. POSSUI FORMATO CÔNICO OU SEMICIRCULAR, ADEQUADO PARA PEQUENAS QUANTIDADES DE CAFÉ. É LEVE, PRÁTICO E ECONÔMICO, INDICADO PARA USO DIÁRIO EM RESIDÊNCIAS OU ESTABELECIMENTOS. NORMALMENTE COMERCIALIZADO EM UNIDADES AVULSAS, COM TAMANHO REDUZIDO PARA PREPARO DE PORÇÕES MENORES.	UNIDADE	128	
14	COLÔNIA INFANTIL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 200 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESENVOLVIDA ESPECIALMENTE PARA USO EM CRIANÇAS, COM FRAGRÂNCIA SUAVE E AGRADÁVEL, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA E HIPOALERGÊNICA. PRODUTO SEGURO PARA PELE SENSÍVEL, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS IRRITANTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INSTRUÇÕES DE USO, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	928	
15	CONDICIONADOR INFANTIL, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 480 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESENVOLVIDO ESPECIALMENTE PARA USO EM CRIANÇAS, COM FÓRMULA SUAVE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA E HIPOALERGÊNICA. DEVE FACILITAR O DESEMPARAR DOS CABELOS, PROPORCIONANDO MACIEZ E BRILHO, SEM CAUSAR IRRITAÇÕES AOS OLHOS E À PELE. PRODUTO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INSTRUÇÕES DE USO, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	528	
16	COXA E SOBRECORA DE FRANGO, PROVENIENTES DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL (SIF, SIE OU SIM), MANIPULADAS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS. PRODUTO CONGELADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODORE PRÓPRIO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, SEM PRESENÇA DE PENAS, SUJIDADES OU MATERIAIS ESTRANHOS. DEVE APRESENTAR TEXTURA FIRME, PELE ÍNTEGRA E AUSÊNCIA DE HEMATOMAS OU ALTERAÇÕES ANORMAIS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, TRANSPARENTE OU TRANSLÚCIDA, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, NOME DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E CARIMBO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVERÁ SER MANTIDO E ENTREGUE SOB TEMPERATURA DE CONGELAMENTO (IGUAL OU INFERIOR A -12°C), GARANTINDO A CADEIA DE FRIO ATÉ O RECEBIMENTO. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO INFERIOR A 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	BANDEJA	2400	
17	CREME DENTAL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 90G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA HIGIENE BUCAL, COM AÇÃO ANTICÁRIE, CONTENDO FLÚOR EM CONCENTRAÇÃO CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO COM CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, SABOR E ODORE CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE	UND	800	

	REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
18	DESODORANTE AEROSOL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA HIGIENE PESSOAL, COM AÇÃO ANTITRANSPIRANTE E/OU DESODORANTE, PROPORCIONANDO PROTEÇÃO CONTRA ODORES E TRANSPIRAÇÃO. PRODUTO COM FRAGRÂNCIA AGRADÁVEL, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM METÁLICA PRESSURIZADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, ADVERTÊNCIAS, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	240		
19	DESODORIZADOR DE AR, TIPO AEROSSOL, COM VOLUME MÍNIMO DE 360 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA PERFUMAR E NEUTRALIZAR ODORES EM AMBIENTES. PRODUTO COM FRAGRÂNCIA AGRADÁVEL, DE AÇÃO PROLONGADA, NÃO TÓXICO QUANDO UTILIZADO CONFORME INSTRUÇÕES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM METÁLICA PRESSURIZADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, ADVERTÊNCIAS, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES VIGENTES.	UNIDADE	1280		
20	EMBALAGEM DE ALUMÍNIO DESCARTÁVEL, TIPO T9, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFECCIONADA EM ALUMÍNIO RESISTENTE, ADEQUADA PARA ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DEVE POSSUIR BOA CAPACIDADE TÉRMICA, FORMATO PADRONIZADO, BORDAS FIRMES E ACABAMENTO SEM REBARBAS OU DEFORMAÇÕES. PRODUTO ATÓXICO, RESISTENTE A ALTAS TEMPERATURAS, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, GARANTINDO HIGIENE E INTEGRIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	1280		
21	ERVILHA EM CONSERVA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM METÁLICA (LATA) COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTA POR GRÃOS SELECIONADOS, ÍNTEGROS E COZIDOS, CONSERVADOS EM SALMOURA. PRODUTO COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS, DEVIDAMENTE ROTULADA COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	528		
22	ESCOVA PARA CABELO, DE USO PESSOAL, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, COM CABO ERGONÔMICO QUE PROPORCIONE FIRMEZA E CONFORTO NO MANUSEIO. BASE ALMOFADADA OU RÍGIDA, CONTENDO CERDAS FLEXÍVEIS EM NYLON OU MATERIAL SIMILAR, COM PONTAS ARREDONDADAS, ADEQUADAS PARA DESEMBARAÇAR E MODELAR OS CABELOS SEM CAUSAR DANOS AO COURO CABELUDO.	UNIDADE	80		
23	ESCOVA DENTAL DE USO ADULTO, COM CABEÇA DE TAMANHO MÉDIO, CONTENDO CERDAS MACIAS EM NYLON OU MATERIAL SIMILAR, COM PONTAS ARREDONDADAS, DISPOSTAS DE FORMA UNIFORME, ADEQUADAS PARA HIGIENIZAÇÃO EFICAZ DOS DENTES E GENGIVAS SEM CAUSAR LESÕES.	UNIDADE	664		
24	ESCOVA SANITÁRIA PARA LIMPEZA DE VASO SANITÁRIO, COMPOSTA POR CABO E BASE CONFECCIONADOS EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE E DE ALTA DURABILIDADE	UNIDADE	400		
25	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PRÓPRIO PARA USO ALIMENTÍCIO, INDICADO PARA PREPARO DE BOLOS, MASSAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO. PRODUTO COMPOSTO POR AGENTES LEVEDANTES QUÍMICOS, DE COLORAÇÃO BRANCA, COM ODOR CARACTERÍSTICO E LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM COM MÍNIMO 100G	UNIDADE	128		
26	FILÉ DE TILÁPIA, SEM PELE E SEM ESPINHAS, CONGELADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE PESCADO FRESCO, LIMPO E PROCESSADO SOB CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS. PRODUTO COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODOR SUAVE E TEXTURA FIRME, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB TEMPERATURA ADEQUADA DE CONGELAMENTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2640		
27	FRALDA DESCARTÁVEL, TAMANHO XXXG, PACOTE COM NO MÍNIMO 18 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADA PARA USUÁRIOS CONFORME FAIXA DE PESO RECOMENDADA PELO FABRICANTE. PRODUTO COM FORMATO ANATÔMICO, AJUSTE CONFORTÁVEL, COM ELÁSTICOS NAS PERNAS E CINTURA, PROPORCIONANDO MELHOR FIXAÇÃO. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	8000		
28	FRALDA DESCARTÁVEL INFANTIL, TAMANHO XXG, PACOTE COM NO MÍNIMO 40 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADA PARA CRIANÇAS CONFORME FAIXA DE PESO RECOMENDADA PELO FABRICANTE. PRODUTO COM FORMATO ANATÔMICO, COM FITA ADESIVA REPOSICIONÁVEL, ELÁSTICOS NAS PERNAS E BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, PROPORCIONANDO MELHOR AJUSTE E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE	PCTE	2400		

	FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
29	FRALDA DESCARTÁVEL INFANTIL, TAMANHO XG, PACOTE COM NO MÍNIMO 44 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADA PARA CRIANÇAS CONFORME FAIXA DE PESO RECOMENDADA PELO FABRICANTE. PRODUTO COM FORMATO ANATÔMICO, COM FITAS ADESIVAS REPOSICIONÁVEIS, ELÁSTICOS NAS PERNAS E BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, PROPORCIONANDO MELHOR AJUSTE E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	7200		
30	FRALDA DESCARTÁVEL INFANTIL, TAMANHO G, PACOTE COM NO MÍNIMO 48 UNIDADES, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADA PARA CRIANÇAS CONFORME FAIXA DE PESO RECOMENDADA PELO FABRICANTE. PRODUTO COM FORMATO ANATÔMICO, COM FITAS ADESIVAS REPOSICIONÁVEIS, ELÁSTICOS NAS PERNAS E BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, PROPORCIONANDO MELHOR AJUSTE E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	4800		
31	FRALDA DESCARTÁVEL TIPO PANTS, TAMANHO P/M, PACOTE COM NO MÍNIMO 12 UNIDADES, INDICADA PARA USUÁRIOS COM PESO ENTRE 30 KG E 70 KG E CIRCUNFERÊNCIA DE CINTURA ENTRE 80 CM E 127 CM. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO ANATÔMICO TIPO ROUPA ÍNTIMA, FÁCIL DE VESTIR, COM ELÁSTICOS AJUSTÁVEIS QUE GARANTEM CONFORTO E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E IRRITAÇÕES NA PELE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	1200		
32	FRALDA DESCARTÁVEL TIPO CALÇA (PANTS), TAMANHO XXXG, PACOTE COM NO MÍNIMO 18 UNIDADES, INDICADA PARA USUÁRIOS COM PESO ENTRE 20 KG E 28 KG. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO ANATÔMICO TIPO ROUPA ÍNTIMA, FÁCIL DE VESTIR E RETIRAR, COM ELÁSTICOS AJUSTÁVEIS QUE GARANTEM CONFORTO E SEGURANÇA. DEVE POSSUIR ALTA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO, BARREIRAS ANTIVAZAMENTO, COBERTURA MACIA E RESPIRÁVEL, PROPORCIONANDO PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E PREVENINDO IRRITAÇÕES NA PELE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	1200		
33	FRANGO ABATIDO, INTEIRO OU EM CORTES (CONFORME DEMANDA), PROVENIENTE DE AVES SADIAS, CRIADAS SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE E MANEJO. PRODUTO RESFRIADO, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODORE PRÓPRIO E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO	KG	6640		
34	FUBÁ DE MILHO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, LIMPOS E SECOS, COM COLORAÇÃO AMARELA CARACTERÍSTICA, TEXTURA FINA E UNIFORME. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UND	200		
35	GRANULADO SABOR CHOCOLATE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 80G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR AÇÚCAR E DERIVADOS DE CACAU, COM COLORAÇÃO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS. PRODUTO INDICADO PARA USO EM CONFEITARIA, COM TEXTURA UNIFORME, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UND	1328		
36	LARANJA IN NATURA, FRESCA, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO	KG	664		
37	COMPOSTO LÁCTEO EM PÓ, OBTIDO A PARTIR DE LEITE E/OU DERIVADOS LÁCTEOS, PODENDO CONTER ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, DESTINADO À ALIMENTAÇÃO HUMANA. PRODUTO DE COLORAÇÃO CLARA, SABOR E ODORE CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. DEVERÁ APRESENTAR BOA SOLUBILIDADE, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, GARANTINDO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 200 G, TIPO SACHÊ OU POTE, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. ADEQUADO PREPARO PARA CONSUMO.	UNIDADE	6664		
38	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL, SUBMETIDO AO PROCESSO DE ULTRAPASTEURIZAÇÃO (UHT), HOMOGENEIZADO, DESTINADO AO CONSUMO HUMANO, COM TEOR DE GORDURA	LITRO	664		

	CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE COLORAÇÃO BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA CARTONADA ASSÉPTICA) DE 1 (UM) LITRO, ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA, QUE ASSEGURE A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO. DEVERÁ CONTER NO RÓTULO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME NORMAS DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.				
39	LEITE EM PÓ INTEGRAL, OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE, DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO DE BOA SOLUBILIDADE, DEVENDO DISSOLVER-SE FACILMENTE EM ÁGUA, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO LATA DE 400 G, HERMETICAMENTE FECHADA, RESISTENTE E ÍNTEGRA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E ATENDER ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	200		
40	LENÇOS UMEDECIDOS, PACOTE COM NO MÍNIMO 96 UNIDADES, MEDINDO APROXIMADAMENTE 19,1 CM X 13,7 CM CADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADOS PARA HIGIENE PESSOAL, ESPECIALMENTE DE BEBÊS. PRODUTO MACIO, RESISTENTE, DERMATOLÓGICAMENTE TESTADO, HIPOALERGÊNICO, LIVRE DE ÁLCOOL E COM FORMULAÇÃO SUAVE, ADEQUADO PARA PELE SENSÍVEL. DEVE POSSUIR SISTEMA DE VEDAÇÃO QUE PRESERVE A UMIDADE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	PCTE	1064		
41	LINGUIÇA CALABRESA, DEFUMADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE CARNE SUÍNA SELECIONADA, TEMPERADA, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FIRME, SEM EXCESSO DE GORDURA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA A VÁCUO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	200		
42	LINGUIÇA DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNE DE FRANGO SELECIONADA, TEMPERADA, COM COLORAÇÃO, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FIRME, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO (REFRIGERAÇÃO OU CONGELAMENTO), ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	664		
43	LINGUIÇA MISTA (BOVINA E SUÍNA), FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DA MISTURA DE CARNES SELECIONADAS, DEVIDAMENTE TEMPERADAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FIRME, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO (REFRIGERAÇÃO), ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2664		
44	LIXA PARA UNHAS, INDICADA PARA USO PESSOAL EM CUIDADOS DE HIGIENE E ESTÉTICA, CONFECCIONADA EM MATERIAL ABRASIVO DE BOA QUALIDADE, COM BASE EM PAPELÃO, MADEIRA OU MATERIAL SIMILAR, RESISTENTE AO USO.	PCTE	64		
45	MAÇÃ IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, DE TAMANHO MÉDIO. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	kg	664		
46	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE SÊMOLA OU FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO COM FORMATO LONGO, COLORAÇÃO AMARELADA UNIFORME, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	664		
47	MACAXEIRA (MANDIOCA) IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM RAÍZES FIRMES, BEM DESENVOLVIDAS, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E	KG	128		

	ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.				
48	MAIONESE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, EMULSÃO CREMOSA À BASE DE ÓLEO VEGETAL E OVOS, COM CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	328		
49	AMIDO DE MILHO, TIPO MAISENA, PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO MILHO, REFINADO, DE COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA FINA E UNIFORME, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. INDICADO PARA USO ALIMENTÍCIO NO PREPARO DE MINGAUS, CREMES, MOLHOS E OUTRAS RECEITAS, DEVENDO APRESENTAR BOA CAPACIDADE DE ESPESSEAMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA. PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200G. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UNIDADE	128		
50	MAMÃO IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PARCIALMENTE MADURO, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	200		
51	MANGA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PARCIALMENTE MADURA, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	328		
52	MANTEIGA DA TERRA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDA A PARTIR DA GORDURA DO LEITE, COM COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO LÍMPIDO, SEM PRESENÇA DE ÁGUA OU IMPUREZAS, ISENTO DE RANÇO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	128		
53	MARACUJÁ IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO PARA CONSUMO, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128		
54	MARGARINA VEGETAL COM SAL, EMBALAGEM DE 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDA A PARTIR DE ÓLEOS VEGETAIS, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR E ODORE CARACTERÍSTICOS, ISENTA DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM COM MÍNIMO DE 500G	UNIDADE	1328		
55	MELANCIA IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCA, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO, APRESENTANDO POLPA VERMELHA, FIRME E SUCULENTA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO COM CASCA ÍNTEGRA, ISENTO DE PERFURAÇÕES, RACHADURAS, AMASSADOS, PRESENÇA DE FUNGOS, APODRECIMENTO, SUJIDADES, PRAGAS OU MATERIAIS ESTRANHOS, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128		
56	MELÃO IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, COM GRAU DE MATUREZA ADEQUADO PARA CONSUMO, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, CASCA FIRME E ÍNTEGRA. PRODUTO ISENTO DE PERFURAÇÕES, AMASSADOS, RACHADURAS, PRESENÇA DE FUNGOS, APODRECIMENTO, SUJIDADES, PRAGAS OU MATERIAIS ESTRANHOS, DEVENDO ESTAR LIMPO, SAUDÁVEL E BEM DESENVOLVIDO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	200		
57	MILHO DE PIPOCA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR GRÃOS SELECIONADOS, INTEIROS, LIMPOS, SECOS E UNIFORMES, PRÓPRIOS PARA PREPARO DE PIPOCA, COM BOA CAPACIDADE DE EXPANSÃO. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, GRÃOS MOFADOS, QUEBRADOS OU ARDIDOS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	128		
58	MILHO VERDE EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM METÁLICA (LATA) COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 200G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR GRÃOS SELECIONADOS, ÍNTEGROS E COZIDOS, CONSERVADOS EM SALMOURA. PRODUTO COM COLORAÇÃO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES,	UNIDADE	664		

	PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS, DEVIDAMENTE ROTULADA COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
59	MISTURA PARA BOLO 400G: MASSA PRONTA PARA BOLO DESTINADO AO PREPARO RÁPIDO DE BOLOS CASEIROS. EMBALAGEM CONTÉM 400 GRAMAS DE PÓ, FORMULADO COM FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO E AROMATIZANTES, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM O SABOR. DISPONÍVEL EM DIVERSAS OPÇÕES COMO CHOCOLATE, BAUNILHA, LARANJA, COCO, ENTRE OUTROS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO OU CAIXA DE PAPEL CARTÃO, GARANTINDO HIGIENE E CONSERVAÇÃO. INDICADO PARA USO DOMÉSTICO, BASTANDO ADICIONAR OVOS, LEITE OU MANTEIGA CONFORME INSTRUÇÕES DO FABRICANTE. PRODUTO PADRÃO DE SUPERMERCADO, ECONÔMICO E PRÁTICO.		UNIDADE	328	
60	MOLHO DE PIMENTA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 150 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO ALIMENTÍCIO DE CONSISTÊNCIA LÍQUIDA, ELABORADO A PARTIR DE PIMENTAS SELECIONADAS, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	64	
61	CEREAL MATINAL TIPO NESTON OU EQUIVALENTE, EMBALAGEM EM SACHÊ COM NO MÍNIMO 230G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR MISTURA DE CEREAIS (TRIGO, AVEIA E CEVADA), EM PÓ OU FLOCOS FINOS, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	328	
62	ÓLEO DE SOJA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 900 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, REFINADO, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, COM COLORAÇÃO, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO LÍMPIDO, ISENTO DE IMPUREZAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, TRANSPARENTE OU OPACA, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	4000	
63	ORÉGANO: PRODUTO ALIMENTÍCIO TIPO ERVA SECA, DESIDRATADA, DE COR E AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISNETO DE IMPUREZAS E UMIDADE ÍNTEGRA E LACRADA		UNIDADE	128	
64	PÁ PARA LIXO, CONFECCIONADA EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, COM CABO ERGONÔMICO E ESTRUTURA FIRME, PROPORCIONANDO FACILIDADE NO MANUSEIO. DEVE POSSUIR BORDAS ADEQUADAS PARA RECOLHIMENTO EFICIENTE DE RESÍDUOS, SEM DEFORMAÇÕES OU REBARBAS. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, DURÁVEL, DE FÁCIL HIGIENIZAÇÃO, ISENTO DE DEFEITOS E ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO.		UNIDADE	200	
65	PALITO DE DENTE, CONFECCIONADO EM MADEIRA, DESCARTÁVEL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ACABAMENTO LISO, PONTAS BEM FORMADAS, SEM FARPAS, IMPUREZAS OU DEFEITOS. PRODUTO RESISTENTE, NÃO TÓXICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, QUANTIDADE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. MÍNIMO DE 100 UNID		CX	128	
66	PÃO DE FORMA COMUM, COM PESO ENTRE 390G E 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, MIOLO UNIFORME E CASCA FINA, COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FRESCO, ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		PCTE	2000	
67	PÃO DE FORMA INTEGRAL, COM PESO ENTRE 390G E 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, PODENDO CONTER ADIÇÃO DE GRÃOS E FIBRAS, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, MIOLO UNIFORME E CASCA FINA, COM COLORAÇÃO E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FRESCO, ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		PCTE	1328	
68	PÃO DE HAMBÚRGUER, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, APRESENTANDO TEXTURA MACIA, MIOLO UNIFORME E CASCA LEVEMENTE DOURADA, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FRESCO, ISENTO DE MOFO, SUJIDADES, FERMENTAÇÃO INADEQUADA OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA		PCTE	664	

	DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
69	RENDEDOR DE ROUPA, PACOTE COM 12 UNIDADES, CONFECCIONADO EM MATERIAL RESISTENTE (PLÁSTICO OU MADEIRA), COM MOLA METÁLICA DE BOA QUALIDADE, PROPORCIONANDO FIRME FIXAÇÃO DAS ROUPAS NO VARAL. PRODUTO DURÁVEL, COM ACABAMENTO ADEQUADO, SEM REBARBAS, FERRUGEM OU DEFEITOS, DE FÁCIL MANUSEIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ÍNTEGRA E APROPRIADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE.	PCTE	264		
70	PEITO DE FRANGO, SEM OSSO E SEM PELE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA OFICIAL, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, ODOOR SUAVE E TEXTURA FIRME. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PENAS, HEMATOMAS, CARTILAGENS EXCESSIVAS, OSSOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER APRESENTADO RESFRIADO OU CONGELADO, CONFORME ESPECIFICAÇÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE ROTULADA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO EM TEMPERATURA ADEQUADA ATÉ O CONSUMO, ATENDENDO ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA VIGENTE.	KG	2664		
71	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FRUTOS ÍNTEGROS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, PRAGAS, DANOS MECÂNICOS, AMASSADOS, RACHADURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128		
72	POMADA INFANTIL PARA PREVENÇÃO E TRATAMENTO DE ASSADURAS, HIPOALERGÊNICA, DERMATOLÓGICAMENTE TESTADA, LIVRE DE FRAGRÂNCIA (SEM CHEIRO), INDICADA PARA PELE SENSÍVEL DE BEBÊS. DEVE POSSUIR AÇÃO PROTETORA E HIDRATANTE, FORMANDO BARREIRA CONTRA UMIDADE, COM COMPOSIÇÃO SEGURA E EFICAZ. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INSTRUÇÕES DE USO. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 90G	UNIDADE	400		
73	PRESUNTO MISTO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE CARNES SELECIONADAS (BOVINA E SUÍNA), COM TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO ROSADA E ODOOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO FATIADO OU EM PEÇA, ISENTO DE SUJIDADES, CARTILAGENS, OSSOS, EXCESSO DE GORDURA, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	664		
74	QUEIJO TIPO MUSSARELA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE PASTEURIZADO, COM TEXTURA FIRME E ELÁSTICA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO FATIADO OU EM PEÇA, ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1000		
75	REFRIGERANTE, DIVERSOS SABORES, ACONDICIONADO EM GARRAFA COM CAPACIDADE DE 2 LITROS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, EXTRATOS OU AROMAS NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO DENTRO DOS PADRÕES DE POTABILIDADE, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, VEDADA E NÃO VIOLADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	LITRO	3328		
76	REPOLHO VERDE IN NATURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS FIRMES, BEM COMPACTAS E ADEQUADAS, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO FRESCO, ÍNTEGRO, SEM SINAIS DE MURCHA, MANCHAS, RACHADURAS, DANOS MECÂNICOS OU DETERIORAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PRAGAS E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	128		
77	REQUEIJÃO CREMOSO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 220G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE E DERIVADOS, COM TEXTURA CREMOSA, HOMOGÊNEA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, MOFOS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE REFRIGERAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	128		
78	SABÃO EM PASTA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA LIMPEZA GERAL DE SUPERFÍCIES, UTENSÍLIOS E ROUPAS. PRODUTO COM BOA AÇÃO DESENGORDURANTE, CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS, NÃO ABRASIVO E DE FÁCIL APLICAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	328		

79	SABONETE LÍQUIDO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 250 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA HIGIENE DAS MÃOS E DO CORPO, COM FÓRMULA SUAVE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA, PROPORCIONANDO LIMPEZA EFICAZ SEM AGREDIR A PELE. PRODUTO COM FRAGRÂNCIA AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	664		
80	SABONETE LÍQUIDO INFANTIL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESENVOLVIDO ESPECIALMENTE PARA A HIGIENE DE BEBÊS E CRIANÇAS, COM FÓRMULA SUAVE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA E HIPOALERGÊNICA. PRODUTO QUE NÃO IRRITA OS OLHOS, COM FRAGRÂNCIA SUAVE OU SEM FRAGRÂNCIA, INDICADO PARA PELE SENSÍVEL, PROPORCIONANDO LIMPEZA EFICAZ E DELICADA. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	1328		
81	SAL IODADO REFINADO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 1 KG, DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE CLORETO DE SÓDIO, COM ADIÇÃO DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO COM GRANULAÇÃO FINA, COLORAÇÃO BRANCA, LIVRE DE SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	664		
82	SALSICHA TIPO HOT DOG, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA A PARTIR DE CARNES SELECIONADAS, COM TEXTURA MACIA, COLORAÇÃO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS, CARTILAGENS EXCESSIVAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER APRESENTADA RESFRIADA OU CONGELADA, CONFORME ESPECIFICAÇÃO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDA SOB CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		KG	464		
83	SARDINHA EM ÓLEO, ACONDICIONADA EM LATA DE 125G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ELABORADA COM PESCADO FRESCO, LIMPO, EVISCERADO E COZIDO, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL. PRODUTO COM COLORAÇÃO, ODORE E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS ESTRANHOS. A EMBALAGEM DEVE SER METÁLICA, ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS, DEVIDAMENTE ROTULADA COM IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	6664		
84	TEMPERO PRONTO EM PÓ, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 60G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR MISTURA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		PCTE	200		
85	SHAMPOO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 325 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, INDICADO PARA HIGIENE CAPILAR, COM FÓRMULA ADEQUADA PARA LIMPEZA DOS CABELOS E COURO CABELUDO, PROPORCIONANDO MACIEZ E BRILHO. PRODUTO COM FRAGRÂNCIA AGRADÁVEL, CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, DERMATOLOGICAMENTE TESTADO, LIVRE DE IMPUREZAS E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	264		
86	SHAMPOO LÍQUIDO INFANTIL, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 400 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESENVOLVIDO ESPECIALMENTE PARA USO EM BEBÊS E CRIANÇAS, COM FÓRMULA SUAVE, DERMATOLOGICAMENTE TESTADA E HIPOALERGÊNICA. PRODUTO QUE NÃO IRRITA OS OLHOS (FÓRMULA SEM LÁGRIMAS), COM FRAGRÂNCIA SUAVE OU SEM FRAGRÂNCIA, INDICADO PARA COURO CABELUDO E CABELOS DELICADOS, PROPORCIONANDO LIMPEZA EFICAZ E SUAVE. LIVRE DE SUBSTÂNCIAS AGRESSIVAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, INSTRUÇÕES DE USO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE REGISTRO/NOTIFICAÇÃO NA ANVISA, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.		UNIDADE	1328		
87	SORVETE EM POTE, DIVERSOS SABORES, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE E/OU DERIVADOS, AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS, COM TEXTURA CREMOSA, SABOR E ODORE CARACTERÍSTICOS. PRODUTO ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MANTIDO SOB		POTE	1328		

	CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONGELAMENTO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.				
88	SUCO DE CAJU, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, PODENDO SER INTEGRAL OU RECONSTITUÍDO, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	2000		
89	SUCO DE GOIABA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, PODENDO SER INTEGRAL OU RECONSTITUÍDO, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	2000		
90	SUCO DE MARACUJÁ, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA POLPA DA FRUTA, PODENDO SER INTEGRAL OU RECONSTITUÍDO, COM COLORAÇÃO, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	2000		
91	TEMPERO COMINHO EM PÓ, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 100G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE COMINHO SELECIONADOS E MOÍDOS, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	328		
92	TEMPERO COMPLETO, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR MISTURA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, PODENDO CONTER SAL, ALHO, CEBOLA E ERVAS, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	2640		
93	TEMPERO EM SACHÊS, TIPO SAZON OU EQUIVALENTE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 60G, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR MISTURA DE CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, PODENDO CONTER SAL, ALHO, CEBOLA E AROMATIZANTES, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA E MATERIAIS ESTRANHOS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA (SACHÊS INDIVIDUAIS), CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	464		
94	TOMATE IN NATURA, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM GRAU DE MATURACÃO ADEQUADO, FIRME, COM CASCA ÍNTEGRA E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, MANCHAS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ADEQUADO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO DE FORMA APROPRIADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	2000		
95	UVA IN NATURA, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM BAGOS FIRMES, ÍNTEGROS E BEM DESENVOLVIDOS, APRESENTANDO COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. PRODUTO ISENTO DE RACHADURAS, AMASSADOS, SUJIDADES, PRAGAS, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO, ACONDICIONADO DE FORMA ADEQUADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO, TRANSPORTE E MANUSEIO.	KG	200		
96	VINAGRE, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500 ML, DE PRIMEIRA QUALIDADE, OBTIDO A PARTIR DA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE MATÉRIAS-PRIMAS COMO ALCÓOL, VINHO OU FRUTAS, COM ACIDEZ, COLORAÇÃO, ODORES E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO LÍMPIDO, ISENTO DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ORIGINAL, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UNIDADE	400		

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA - R\$

PRAZO DE ENTREGA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

VALIDADE DESTA PROPOSTA:

Dados bancários do proponente para fins de pagamento:

Banco:

Conta:

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA

Representante legal do proponente.

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





ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

**ANEXO II - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**

MODELO DE DECLARAÇÃO - de não empregar menor

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

**1.0 - DECLARAÇÃO de não empregar menor.**

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

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA  
Representante legal do proponente.

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



ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

**ANEXO III - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**

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

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

**1.0 - DECLARAÇÃO que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos.**

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que sua proposta econômica 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 entrega das propostas.

Local e Data.

NOME/CPF/ASSINATURA  
Representante legal do proponente.

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



Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

O usuário da ata, sempre que desejar efetivar a contratação do objeto registrado, fará através de solicitação ao gerenciador do sistema de registro de preços, mediante processo regular.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA - DA CONTRATAÇÃO:**

As obrigações decorrentes da execução do objeto deste certame, constantes da Ata de Registro de Preços, serão firmadas com o fornecedor registrado, observadas as condições estabelecidas no presente instrumento e a contratação será formalizada por intermédio do Contrato.

O prazo para assinatura do Contrato, será de 05 (cinco) dias consecutivos, considerados da data da convocação.

O quantitativo do objeto a ser executado será exclusivamente o fixado no correspondente Contrato e observará, obrigatoriamente, o valor registrado na respectiva Ata.

Não atendendo à convocação para assinar o Contrato, e ocorrendo essa dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o licitante perderá todos os direitos que porventura tenha obtido como vencedor da licitação.

É permitido ao Órgão Realizador do Certame, no caso do licitante vencedor não comparecer para assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação e sucessivamente, para fazê-lo em igual prazo do licitante vencedor, aplicadas aos faltosos as penalidades cabíveis.

O Contrato decorrente do presente certame, deverá ser assinado no prazo de validade da respectiva Ata de Registro de Preços; e aquele que eventualmente venha a ser assinado pelo licitante vencedor, poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136; e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

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

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

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 00014/2026 e seus anexos, e as seguintes propostas vencedoras do referido certame:

- ....

Item(s):

Valor: R\$

- ....

Item(s):

Valor: R\$

#### **CLÁUSULA SEXTA - DO FORO:**

Para dirimir as questões decorrentes da utilização da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de São João Rio do Peixe.

\_\_\_\_\_

...

\_\_\_\_\_

...

\_\_\_\_\_

...

\_\_\_\_\_

...





ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

**ANEXO V - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**

MINUTA DO CONTRATO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**  
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 260319PE00014

**CONTRATO Nº: ..../...-SDC**

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE E ....., PARA FORNECIMENTO CONFORME DISCRIMINADO NESTE INSTRUMENTO NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado Prefeitura Municipal de São João do Rio do Peixe - Rua José Nogueira Pinheiro, SN - Centro - São João Rio do Peixe - PB, CNPJ nº 08.924.029/0001-71, neste ato representada pelo Prefeito Luiz Claudino de Carvalho Florencio, Brasileiro, Divorciado, Empresário, residente e domiciliado na Sitio Olho D'agua, SN - Zona Rural - São João Rio do Peixe - PB, CPF nº 019.700.804-69, Carteira de Identidade nº 1.975.250 SSP/PB, doravante simplesmente CONTRATANTE, e do outro lado ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CNPJ nº ....., neste ato representado por .... residente e domiciliado na ....., ..... - ..... - ..... - ..... - ..., CPF nº ....., Carteira de Identidade nº ....., doravante simplesmente CONTRATADO, decidiram as partes contratantes assinar o presente contrato, o qual se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DOS FUNDAMENTOS:**

Este contrato decorre da licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00014/2026, processada nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de Abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006; Decreto Federal nº 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, às quais os contratantes estão sujeitos como também às cláusulas deste contrato.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:**

O presente contrato, cuja lavratura foi autorizada ..., tem por objeto: Aquisição complementar de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e itens de higiene pessoal para atender as secretarias municipais de São João do Rio do Peixe.

O fornecimento deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 00014/2026 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição; e será realizado na forma parcelada.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PREÇOS:**

O valor total deste contrato, a base do preço proposto, é de R\$ ... (...).

**CLÁUSULA QUARTA - DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO ESTRITO - REAJUSTE:**

Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 16/03/2026. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do seguinte parâmetro, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade: Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA-IBGE.

Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

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

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.

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

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

#### **CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO:**

As despesas correrão por conta da seguinte dotação, constante do orçamento vigente:  
Recursos não Vinculados de Impostos

#### **CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO:**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO PRAZO E DA VIGÊNCIA:**

O prazo máximo de entrega do objeto ora contratado, que admite prorrogação nas condições e hipóteses previstas na Lei 14.133/21, está abaixo indicado e será considerado da emissão do Pedido de Compra:

a - Entrega: 3 (três) dias.

A vigência do presente contrato será determinada: 12 (doze) meses, considerada da data de sua assinatura; podendo ser prorrogada, nas hipóteses e nos termos dos Arts. 105 a 114, da Lei 14.133/21, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo. Portanto, no caso de prorrogação, o quantitativo originalmente contratado é renovado para cada novo período de vigência, respeitados o limite e requisitos estabelecidos na legislação pertinente. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, especialmente as disposições do Art. 107, por tratar-se esta contratação, de fornecimento contínuo.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

- a - Efetuar o pagamento relativo ao fornecimento efetivamente realizado, de acordo com as respectivas cláusulas do presente contrato;
- b - Proporcionar ao Contratado todos os meios necessários para o fiel fornecimento contratado;
- c - Notificar o Contratado sobre qualquer irregularidade encontrada quanto à qualidade de produto fornecido, exercendo a mais ampla e completa fiscalização, o que não exime o Contratado de suas responsabilidades contratuais e legais;
- d - Designar representantes com atribuições de Gestor e Fiscal deste contrato, conforme requisitos estabelecidos na norma vigente, ou pelos respectivos substitutos, especialmente para coordenar as atividades relacionadas à fiscalização e acompanhar e fiscalizar a sua execução, respectivamente, permitida a contratação de terceiros para assistência e subsídio da fiscalização com informações pertinentes a essa atribuição;
- e - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**

- a - Executar devidamente o fornecimento descrito na cláusula correspondente do presente contrato, dentro dos melhores parâmetros de qualidade estabelecidos para o ramo de atividade relacionada ao objeto contratual, com observância aos prazos estipulados;
- b - Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto contratado;
- c - Manter preposto capacitado e idôneo, aceito pelo Contratante, quando da execução do contrato, que o represente integralmente em todos os seus atos;
- d - Permitir e facilitar a fiscalização do Contratante devendo prestar os informes e esclarecimentos solicitados;
- e - Será responsável pelos danos causados diretamente ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;
- f - Não ceder, transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, sem o conhecimento e a devida autorização expressa do Contratante;
- g - Manter, durante a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no respectivo processo licitatório, apresentando ao Contratante os documentos necessários, sempre que solicitado;
- h - Cumprir 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 em outras normas específicas, ao longo de toda a execução do contrato, e sempre que solicitado pelo Contratante, deverá comprovar o cumprimento dessa reserva de cargos, com a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas;
- i - Observar, em compatibilidade com o objeto deste contrato, as disposições dos Arts. 115 a 123 da Lei 14.133/21.
- j - Para produtos Perecíveis/Não Perecíveis, os contratados devem atentar por apresentar boas práticas de fabricação, embalagens íntegras, rotulagem conforme ANVISA/MAPA, e características organolépticas (cor, odor, sabor) típicas e condizentes com o item, sem presença de matérias estranhas ou deterioração.
- k. Para Itens de Higiene, o contratado deve apresentar os produtos com registro ou notificação na ANVISA, garantindo a segurança no uso pelas secretarias municipais.
- l. Para garantir a qualidade, o contratado fica ciente que a equipe de recebimento da prefeitura realizará inspeção rigorosa no ato da entrega, podendo rejeitar itens que não atendam às especificações técnicas, exigindo a substituição imediata, conforme o regulamento de inspeção industrial e sanitária.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA ALTERAÇÃO E EXTINÇÃO:**

Este contrato poderá ser alterado com a devida justificativa, unilateralmente pelo Contratante ou por acordo entre as partes, nos casos e condições previstas nos Arts. 124 a 136 e sua extinção, formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas hipóteses e disposições dos Arts. 137 a 139, todos da Lei 14.133/21.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECEBIMENTO:**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA COMPENSAÇÃO FINANCEIRA:**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:**

a - As partes contratantes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de Agosto de 2018, que é a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão deste contrato, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

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

c - É vedado o compartilhamento com terceiros de qualquer dado obtido, fora das hipóteses permitidas em Lei.

d - Constitui atribuição do Contratado orientar e treinar seus empregados, quando for o caso, sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

e - O Contratante deverá ser informado, no prazo de cinco dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

f - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

g - O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

h - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

i - Terminado o tratamento dos dados nos termos do Art. 15, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do Art. 16, ambos da Lei 13.709/18, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

j - Os bancos de dados formados a partir da execução do objeto deste contrato, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, conforme Art. 37, da Lei 13.709/18, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pelo Contratante nas hipóteses previstas na LGPD.

k - O presente contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO:**

Para dirimir as questões decorrentes deste contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de São João Rio do Peixe.

E, por estarem de pleno acordo, foi lavrado o presente contrato em 02(duas) vias, o qual vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

São João Rio do Peixe - PB, ... de ..... de .....

TESTEMUNHAS

PELO CONTRATANTE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....

PELO CONTRATADO

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

.....





ESTADO DA PARAÍBA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE  
SETOR DE CONTRATAÇÃO

**ANEXO VI - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**

MODELOS DE DECLARAÇÕES - cumprimento de requisitos normativos

**REFERENTE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE - PB.

PROPONENTE  
CNPJ

**1.0 - DECLARAÇÃO de ciência dos termos do Edital.**

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

**2.0 - DECLARAÇÃO de inexistir fato impeditivo.**

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

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

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

**4.0 - DECLARAÇÃO de não utilizar trabalho degradante ou forçado.**

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

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

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

**6.0 - DECLARAÇÃO de cumprimento dos requisitos para a habilitação e da proposta.**

O proponente acima qualificado declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos para a habilitação; e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital e seus anexos.

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

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

Local e Data.

NOME/ASSINATURA/CARGO  
Representante legal do proponente.

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

**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE**

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**ADITIVO DE PRAZO**

**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE**

**EXTRATO DE ADITIVO**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA JURIDICA ESPECIALIZADA PARA CONSTRUÇÃO DE ESCOLA COM 12 SALAS DE AULA, PADRÃO FNDE, NA SEDE DO MUNICIPIO DE SÃO JOÃO DO RIO DO PEIXE DE ACORDO COM O TERMO DE COMPROMISSO 202200351/2022. FUNDAMENTO LEGAL: Concorrência nº 00002/2022. ADITAMENTO: Dar continuidade a execução do objeto contratado. PARTES CONTRATANTES: Prefeitura Municipal de São João do Rio do Peixe e: CT Nº 00128/2023 - Largem Construcoes Locacoes e Eventos Eireli - 5º Aditivo - prorroga o prazo por mais 12 meses. ASSINATURA: 26.03.26

**Publicado por:**  
Thamyse Martins Soares  
**Código Identificador:**588E77CD

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 00014/2026**

**AVISO DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00014/2026**

Torna público que fará realizar através da Pregoeira Oficial e Equipe de Apoio, sediada na Rua José Nogueira Pinheiro, S/N - Centro - São João Rio do Peixe - PB, por meio do site wcompras.com.br, licitação modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço, visando formar Sistema de Registro de Preços objetivando contratações futuras, para: Aquisição complementar de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis e itens de higiene pessoal para atender as secretarias municipais de São João do Rio do Peixe. Abertura da sessão pública: 08:30 horas do dia 15 de Abril de 2026. Início da fase de lances: 08:31 horas do dia 15 de Abril de 2026. Referência: horário de Brasília - DF. Recursos: previstos no orçamento vigente. Fundamento legal: Lei Federal nº 14.133/21; Lei Complementar nº 123/06; Decreto Federal nº 11.462/23; Instrução Normativa nº 73 SEGES/ME/22; e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas. Informações: das 08:00 as 12:00 horas dos dias úteis, no endereço supracitado. Telefone: (083) 996906886. E-mail: cplpmsjrp@gmail.com. Edital: <https://www.sjrp.pb.gov.br/>; [www.tce.pb.gov.br](http://www.tce.pb.gov.br/); [wcompras.com.br](http://wcompras.com.br); [www.gov.br/pncp](http://www.gov.br/pncp).

São João Rio do Peixe - PB, 26 de Março de 2026

**THAMYSE MARTINS SOARES -**  
Pregoeira Oficial

**Publicado por:**  
Thamyse Martins Soares  
**Código Identificador:**F72BEF32

**ESTADO DA PARAÍBA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA**

**COMISSÃO DE LICITAÇÃO**  
**EXTRATO DO CONTRATO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA-PB**

**DISPENSA Nº 0012/2026**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 065/2026**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE COLETA, TRANSPORTE, INCINERAÇÃO, TRATAMENTO E DESTINAÇÃO FINAL, DOS RESÍDUOS DE SERVIÇOS DE SAÚDE, COM COLETA EM BOMBONAS DE 200 LITRO E DE 50 LITRO

**PARTES:** PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA CNPJ nº 09.145.368/0001-12 E A EMPRESA: TRASH INCINERACAO DE LIXO HOSPITALAR LTDA - ME (BIOTRASH), CNPJ: 10.482.492/0001-52.  
**VALOR GLOBAL:** R\$ 19.200,00 (Dezenove Mil e Duzentos Reais)  
**VIGÊNCIA:** 25/03/2026 à 25/03/2027.  
**DATA E ASSINATURA:** Água Branca - PB, 25 de março de 2026, Marluce Pereira Veras de Brito, Prefeita Municipal e Empresa Contratada.

**Publicado por:**  
Gidailsom Paulino Rodrigues  
**Código Identificador:**1FFE1D97

**COMISSÃO DE LICITAÇÃO**  
**EXTRATO DO CONTRATO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA-PB**

**DISPENSA Nº 0013/2026**

**EXTRATO DO CONTRATO Nº 066/2026**

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS EM APOIO A PACIENTES ENFERMOS, ENCAMINHADOS A CAMPINA GRANDE - PB, PARA ATENDIMENTO ATRAVÉS DO TFD - TRATAMENTO FORA DE DOMICÍLIO COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, ENCAMINHADAS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ÁGUA BRANCA - PB  
**PARTES:** PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA, CNPJ nº 09.145.368/0001-12 E A EMPRESA: ROSEMERI DA CUNHA OLIVEIRA - ME (CASA DE APOIO SANTA CLARA), CNPJ: 20.342.618/0001-47.  
**VALOR GLOBAL:** R\$ 42.000,00 (Quarenta e Dois Mil Reais)  
**VIGÊNCIA:** 25/03/2026 à 25/03/2027.  
**DATA E ASSINATURA:** Água Branca - PB, 25 de março de 2026, Marluce Pereira Veras de Brito, Prefeita Municipal e Empresa Contratada.

**Publicado por:**  
Gidailsom Paulino Rodrigues  
**Código Identificador:**6640BA4C

**COMISSÃO DE LICITAÇÃO**  
**TERMO DE ADJUDICAÇÃO**

**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 0012/2026**  
**TERMO DE ADJUDICAÇÃO**

A PREFEITA MUNICIPAL DE ÁGUA BRANCA, Estado da Paraíba, usando de suas atribuições legais e em conformidade com o que dispõe a Lei de nº 14.133, de 01 de abril de 2021, resolve **ADJUDICAR** o objeto do Processo de Dispensa de Licitação Nº 0012/2026, objetivando A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE COLETA, TRANSPORTE, INCINERAÇÃO, TRATAMENTO E DESTINAÇÃO FINAL, DOS RESÍDUOS DE SERVIÇOS DE SAÚDE, COM COLETA EM BOMBONAS DE 200 LITRO E DE 50 LITRO, em favor da empresa qual seja: **TRASH COLETA E INCINERACAO DE LIXO HOSPITALAR LTDA - ME (BIOTRASH)**, inscrita no CNPJ: 10.482.492/0001-52, com sede na Via Perimetral, s/n, Lote 06 Quadra 02, Distrito Industrial, Sousa-PB, CEP: 58.800-005, representada pelo Sr. Jarismar Gonçalves Melo II, RG Nº 3555297 SSP/PB e CPF nº 000.908.214-08, residente e domiciliado na Cidade de Sousa-PB, pelo valor global de **RS 19.200,00 (Dezenove Mil e Duzentos Reais)**, que serão pagos conforme a execução dos serviços.

Água Branca - PB, 25 de março de 2026.

**MARLUCE PEREIRA VERAS DE BRITO**  
Prefeita Constitucional

**Publicado por:**  
Gidailsom Paulino Rodrigues  
**Código Identificador:**74F4B082