

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO UASG 985811

PREGÃO ELETRÔNICO

N° 046/2025

Processo n° 9053/2025

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 29/07/2025

Hora: 14 h (horário de Brasília)

Critério de julgamento: MENOR PREÇO

Modelo de disputa: ABERTO

Exclusivo ME/EPP/Equiparadas: itens: 1,4,5, 8, 9, 10, 10, 16, 17, 18,19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 61, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 78, 87, 88, 89, 90, 91, 102, 103, 104, 105, 108 e 111.

Valor Total da Contratação: R\$ 7.650.546,4680 (sete milhões seiscentos e cinquenta mil quinhentos e quarenta e seis reais e quarenta e sete centavos)

OBJETO:

REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR A PEDIDO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (SME).





Compras.gov.br

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Sumário

| 1. | DO OBJETO | 3 |
|-----|---|----|
| 2. | DO REGISTRO DE PREÇOS | 3 |
| 3. | DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO | 3 |
| 4. | DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO | 6 |
| 5. | DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA | 8 |
| 6. | DA ABERTURA DA SESSÃO, CIASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES | 10 |
| 7. | DA FASE DE JULGAMENTO | 14 |
| 8. | DA FASE DE HABILITAÇÃO | 18 |
| 9. | DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS | 23 |
| 10. | DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA | 24 |
| | DOS RECURSOS | |
| 12. | DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES | 26 |
| 13. | DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO | 29 |
| | DAS DISPOSIÇÕES GERAIS | |
| 15. | ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA | 30 |
| 16. | ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS | 30 |
| 18. | ANEXO III- MODELO DE PROPOSTA | 30 |



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA/RJ

PREGÃO ELETRÔNICO - RP № 046/2025.

(Processo Administrativo n° 9053/2025)

Torna-se público que o(a) **MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA/RJ**, por meio do(a) **FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA-RJ**, situada à Rua Aristides Figueiredo, 109, altos, Centro, Bom Jesus do Itabapoana, Telefone nº 22 999852406, realizará licitação para **registro de preços**, na modalidade PREGÃO nº 046 - 2025, na forma ELETRÔNICA, modelo de disputa **ABERTO**, critério de julgamento **menor preço por item**, nos termos da <u>Lei nº 14.133</u>, de <u>1º de abril de 2021</u>, <u>do Decreto nº 11.462</u>, <u>de 31 de março de 2023</u>, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

O objeto da presente licitação é o REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR A PEDIDO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (SME), quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

- 1.1. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.
- 1.2. Não é autorizado pelo Município de Bom Jesus do Itabapoana a subcontratação, conforme art. 137, inciso I, da Lei 14.133/2021.
- 1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras Governamentais e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).



Compras.gov.br

- 3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.
- 3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 3.5. Haverá Itens de participação exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Conforme modelo da proposta.
- 3.6. <u>Itens de ampla concorrência: 2, 6, 12, 14, 26, 34, 49, 57, 59, 62, 64, 76, 79, 85, 92, 94, 96, 98, 100, 106 e 109.</u>
 - 3.6.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 3.7. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.
- 3.8. Não poderão disputar esta licitação:
 - 3.8.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
 - 3.8.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou



Comissão Permanente de Licitação



- subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários:
- pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, 3.8.4. impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, 3.8.5. financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau:
- 3.8.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.8.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 3.8.8. agente público do órgão ou entidade licitante;
- pessoas jurídicas reunidas em consórcio; 3.8.9.
- 3.8.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.8.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2 e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 3.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 3.12. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- 3.14. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.5.2 e 8.16.1 deste Edital.
- 4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:
 - está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos. 4.4.1. bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;



Comissão Permanente de Licitação



- não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, 4.4.3. observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal:
- 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.
- 4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
 - no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;
 - 4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
- 4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.
- 4.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- 4.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
 - 4.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e
 - 4.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.
- 4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.
- 4.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
 - 5.1.1. Valor unitário e anual ou total do item;
 - 5.1.2. Marca:
 - 5.1.3. Fabricante; (quando pertinente ao objeto).
 - 5.1.4. Quantidade cotada, devendo ser respeitado o quantitativo de cada lote.
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
 - 5.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.



Comissão Permanente de Licitação



- Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
 - 5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
 - 5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
 - Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já 5.8.3. decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.
- 5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.
- 5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

- 6.1. 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.
- 6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 6.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor do item.
- 6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$0,01 (um centavo).
- 6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
 - 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
 - 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.



Comissão Permanente de Licitação Compras.gov.br EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME



- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
 - 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
 - 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 6.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
 - 6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "FECHADO E ABERTO", poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.
 - 6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.



Comissão Permanente de Licitação



- 6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.13.7. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



Comissão Permanente de Licitação Compras.gov.br EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME



- 6.19.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.19.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.19.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
 - 6.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:
 - 6.20.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - 6.20.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - 6.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - 6.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
 - 6.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e servicos produzidos ou prestados por:
 - 6.20.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

Email:contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br- (22) 3833-9208



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 6.20.2.2. empresas brasileiras;
- 6.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 6.20.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 6.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
 - 6.21.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.
 - 6.21.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
 - 6.21.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 6.21.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
 - 6.21.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado (com valor unitário de cada item pertencente ao lote), após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
 - 6.21.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 6.22. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

DA FASE DE JULGAMENTO 7.

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;



Compras.gov.br

- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas CEIS, mantido 7.1.2. Controladoria-Geral União pela da (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e
- Cadastro Nacional de Empresas Punidas CNEP, mantido pela 7.1.3. Controladoria-Geral União da (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).
- 7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.
- Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)
 - 7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).
 - O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual 7.3.2. desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).
 - 7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item4.6 deste edital.
- 7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, informa-se que foram utilizados os seguintes acordos, dissídios ou convenções coletivas de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração:
 - 7.7.1. Inexiste para o objeto licitado acordos, dissídios ou convenções coletivas;
 - 7.7.2. O(s) sindicato(s) indicado(s) no subitem acima não é (são) de utilização obrigatória pelos licitantes, mas, ao longo da execução contratual, sempre se exigirá o cumprimento dos acordos, dissídios ou convenções coletivas adotados por cada licitante/contratado.



Comissão Permanente de Licitação



- 7.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 - 7.8.1. contiver vícios insanáveis:
 - 7.8.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 7.8.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 7.8.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 7.8.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.9. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
 - A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
 - 7.9.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
 - 7.9.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.10. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:
 - 7.10.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
 - 7.10.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
 - 7.10.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orcado pela Administração, independentemente do regime de execução.
 - 7.10.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas



Comissão Permanente de Licitação

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME



diligências conforme Decreto Municipal 2436/2025, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

- 7.12. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
 - 7.12.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
 - 7.12.2. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
 - 7.12.3. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade:
 - 7.12.4. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.
 - 7.12.5. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.
- 7.13. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
 - 7.13.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 7.13.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 7.14. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 7.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 7.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 7.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 7.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 7.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8- DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização em se tratando de sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

8.1.1. Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

8.2. DA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a Tributos Federais e Dívida Ativa da União.
- d) Certidão de Regularidade com a Fazenda Estadual, a Certidão Regularidade de Débito Fiscal (CND) expedida pela Agência Fazendária da Secretaria de Estado de Fazenda e/ou Finanças do domicílio tributário da licitante. Certidão de Regularidade de Dívida Ativa de competência da Procuradoria Geral do Estado do respectivo domicílio tributário da empresa. (Ressalvam-se os casos de unificação de certidão por força de legislação Estadual, quando será aceita a certidão unificada).
- e) Certidão de Regularidade de Débito com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.
- f) Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.
- g) Certidão negativa de Débitos Trabalhistas CNDT ou positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas com efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

8.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.
- b) As empresas interessadas em participar do referido processo licitatório que estejam em processo de RECUPERAÇÃO JUDICIAL OU EXTRAJUDICIAL deverão apresentar:
- b-1. CERTIDAO DE RECUPERAÇÃO JUDICIAL OU EXTRAJUDICIAL expedida pelo órgão distribuidor da sede da licitante para este fim, datada de no máximo 90 (noventa) dias corridos anteriores à data de realização da sessão pública de processamento do presente pregão, se outro prazo não for definido na própria certidão.
- b-2. A certidão citada no item anterior deverá ser acompanhada de comprovação que seu plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, nos termos da legislação em vigor;



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- b-3. A empresa em recuperação judicial com plano de recuperação acolhido, como qualquer licitante, deve demonstrar os demais requisitos exigidos pela legislação vigente para a efetiva habilitação econômico-financeira.
- c) **balanço patrimonial**, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais.

8.4. DAS DECLARAÇÕES EXIGIDAS

- 8.4.1. Declarações com preenchimento em campo próprio do sistema, atestando que:
- a) Declaramos que estamos sob o regime de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual, para efeito do disposto na Lei Complementar nº 123/06, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021. (quando for o caso)
- b) Declaramos que atendemos aos requisitos de habilitação, e que o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- c) Declaramos que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- d) Declaramos que a 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 condutas vigentes na data de entrega da proposta.
- e) Declaramos que a empresa não está impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, conforme Inciso III do art. 14 da Lei nº 14.133/21.
- f) Declaramos não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4° e seguintes, todos do artigo 3° da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2.006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2.014, cujos termos declara conhecer na íntegra.
- g) A empresa declara ainda que tem ciência que "a falsidade de declaração prestada objetivando benefícios na presente licitação, caracterizará o crime de que trata o Art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na Lei n°14.133/21.
- h) A empresa, no uso de suas atribuições legais, vem declarar, para fins de participação de processo licitatório, sob as penas da Lei, de que atende ao Inciso IV do art. 14 da Lei nº 14.133/21 no que infere ao vínculo de eventuais servidores públicos desta Municipalidade à empresa.

Av. Governador Roberto Silveira, nº 68 – Centro – Bom Jesus do Itabapoana-RJ 20 / 156





EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- i) Declaramos que a empresa se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal, não utiliza menores de 18 (dezoito) anos para trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. Nos termos do artigo 1°, do Decreto Federal nº 4.358/02.
 - 8.5.2 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.
- 8.6. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 8.7. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 8.8. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.
 - 8.8.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10%para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.
- 8.9 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.
- 8.10 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 8.11 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.12 <u>Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.</u>
- 8.13 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas,

Av. Governador Roberto Silveira, nº 68 – Centro – Bom Jesus do Itabapoana-RJ 21/156



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

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

- 8.14 A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4°).
- 8.15 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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. (IN nº 3/2018, art. 7°, caput).
 - 8.15.1 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).
- 8.16 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
 - 8.16.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.
 - 8.16.2 Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de *2022*.
- 8.17 A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
 - 8.17.1 Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
 - 8.17.2 Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 8.18 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4°):
 - 8.18.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
 - 8.18.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 8.19 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 8.20 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.16.1.
- 8.21 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.
- 8.22 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).
- 8.23 Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo 9.1. de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:
 - (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
 - (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.
- 9.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 9.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.
- 9.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:.
 - 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
 - 10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.
- 10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preco igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

- 10.4.1. 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
- 10.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 11.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 11.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 11.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de10 (dez) minutos.
 - 11.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 11.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 11.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

Email:contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br- (22) 3833-9208



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 11.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico http://www.bomjesus.rj.gov.br/licitacoes.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
 - 12.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
 - 12.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - 12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - 12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - 12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - 12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
 - 12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
 - 12.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 12.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
 - 12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
 - 12.1.5. fraudar a licitação
 - 12.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;



Comissão Permanente de Licitação



- 12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 12.1.9. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 12.1.10. advertência:
- 12.1.11. multa;
- 12.1.12. impedimento de licitar e contratar e
- 12.1.13. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 12.2. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 12.2.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
 - 12.2.2. as peculiaridades do caso concreto
 - 12.2.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
 - 12.2.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
 - 12.2.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.3. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) diasúteis, a contar da comunicação oficial.
 - 12.3.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0.5% a 15%do valor do contrato licitado.
 - 12.3.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 12.4. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.





- 12.5. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 12.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 12.7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 12.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 12.9. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 12.10. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 12.11. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 12.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.13. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 13.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 13.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo seguinte email:contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br.
- 13.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 13.8.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 13.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 14.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 14.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 14.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 14.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 14.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 14.8. 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.
- 14.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) endereco eletrônico http://www.bomjesus.rj.gov.br/licitacoes.
- 14.11. Todas as comunicações dos licitantes durante a sessão pública de deverá realizada através email licitação ser do contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br
- 14.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os anexos a seguir.
- ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA
- ANEXO II MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
- 17. ANEXO III- MODELO DE PROPOSTA

Bom Jesus do Itabapoana, 14 de julho de 2025

Mônica de Fátima Bartolazi Boechat Amil Gestora do Fundo Municipal de Educação



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO, QUANTITATIVOS, PRAZO E PRORROGAÇÃO (*LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, a*)

O objeto deste TR é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR** a pedido da Secretaria Municipal de Educação (SME). O descritivo dos itens, unidade de fornecimento e quantitativos encontram-se na planilha a seguir.

| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UNID | QUANT | PREÇO MÉDIO UNITÁRIO | PREÇO MÉDIO TOTAL |
|------------------------------------|--------|---|------|-------|----------------------------|----------------------|
| 1 exclusivo para ME e EPP | 463857 | Açafrão 10g, pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, EMBALAGEM PLÁTICA COM 10g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | UN | 2.000 | R\$ 3,1880 | R\$ 6.376,0000 |
| 2 | 603269 | Açúcar 5kg, tipo cristal, granulado, cor clara, isento de umidade, sujidades, matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprio do produto - EMBALAGEM INTACTA DE 5 KG (PACOTE) contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | PCT | 3.075 | R\$ 20,9383 | R\$ 64.385,2725 |
| 3 cota reservada | 603269 | Açúcar 5kg, tipo cristal, granulado, cor clara, isento de umidade, sujidades, matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais; odor e sabor | | 1.025 | R\$ 20,9383 | R\$ 21.461,7575 |



Comissão Permanente de Licitação



| | | próprio do produto - EMBALAGEM INTACTA DE 5 KG (PACOTE) contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade | | | | |
|------------------------------------|--------|--|-----|-------|-------------|------------------|
| | | mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | | | | |
| 4 exclusivo para ME e EPP | 464534 | Amendoim 500g, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, tipo 1. Acondicionado em PACOTE PLÁSTICO DE 500g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. | PCT | 270 | R\$ 13,4717 | R\$ 3.637,3590 |
| 5 exclusivo para ME e EPP | 467050 | Amido 500g, material milho, aplicação molhos. De excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. EMBALAGEM INTACTA DE 500g, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses da entrega. | UN | 1.950 | R\$ 7,7283 | R\$ 15.070,1850 |
| 6 | 19690 | Arroz 5kg, beneficiado tipo 2 classe longo fino tipo subgrupo agulhinha; devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. EMBALAGEM INTACTA DE 5 KG (PACOTE), contendo data de validade, data | | 7.650 | R\$ 27,7183 | R\$ 212.044,9950 |



Comissão Permanente de Licitação



| | | do fobilização | | | | |
|------------------|--------|--|-----|-------|-------------|-----------------|
| | | da fabricação, especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto, com | | | | |
| | | validade mínima de 6 | | | | |
| | | (seis) meses da entrega. | | | | |
| | | Arroz 5kg, beneficiado | | | | |
| | | tipo 2 classe longo fino | | | | |
| | | tipo subgrupo agulhinha; | | | | |
| | | devendo apresentar | | | | |
| | | coloração branca, grãos | | | | |
| | | íntegros e soltos após o cozimento. | | | | |
| 7 | | EMBALAGEM | | | | |
| cota | 19690 | INTACTA DE 5 KG | | | R\$ 27,7183 | R\$ 70.681,6650 |
| reservada | | (PACOTE), contendo | | | | |
| | | data de validade, data | | | | |
| | | da fabricação, | | | | |
| | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto, com | | | | |
| | | validade mínima de 6 | рот | 0.550 | | |
| | | (seis) meses da entrega. | PCT | 2.550 | | |
| | | Aveia 500g, em flocos finos, produto resultante | | | | |
| | | da moagem de grãos de | | | | |
| | | aveia após limpeza e | | | | |
| | | classificação, com valor | | | | |
| | | nutricional para porção | | | | |
| | | de 100g de | | | | |
| | | aproximadamente: 13,5g | | | | |
| | | de proteína, 4,8g de | | | | |
| | | lipídio e 68,4g de | | | | |
| | | carboidrato, acondicionada em | | | | |
| 8 | | EMBALAGEM | | | | |
| exclusivo | 460501 | PLÁSTICA de | | | R\$ 7,4225 | R\$ 16.329,5000 |
| para ME e EPP | | polipropileno, resistente | | | , , | , |
| EPP | | e transparente DE 500g , | | | | |
| | | original do fabricante, | | | | |
| | | com especificações do | | | | |
| | | produto, informações | | | | |
| | | sobre o fabricante, prazo de validade e lote, | | | | |
| | | de validade e lote, produto isento de | | | | |
| | | registro no Ministério da | | | | |
| | | Agricultura - Serviço de | | | | |
| | | Inspeção Federal (SIF) | | | | |
| | | ou Serviço de Inspeção | | | | |
| | | Estadual (SIE). | UN | 2.200 | | |
| . 9 | | Bala de goma tipo | | | | |
| exclusivo | 343491 | jujuba, sabores sortidos | | | R\$ 29,8575 | R\$ 4.478,6250 |
| para ME e | - | de frutas. CAIXA COM | CV | 150 | , ,,,,, | , , |
| EPP | | 30 TUBOS de | CX | 150 | | |



Compras.gov.br

| | | aproximadamente 32 gramas cada unidade, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|-----|-------|-------------|-----------------|
| 10 exclusivo para ME e EPP | 474370 | Balas macias, Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substancias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a amassamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Acondicionado em EMBALAGEM PLÁSTICA COM 100 UNIDADES (PACOTE). Diversos sabores: tuttifrutti, morango, uva, abacaxi, banana. | PCT | 440 | R\$ 12,5617 | R\$ 5.527,1480 |
| 11 exclusivo para ME e EPP | 456468 | Biscoito salgado 400g SEM LACTOSE, cream cracker, não deverá conter leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite. A embalagem deverá informar dados de identificação do produto, marca do frabricante, data de frabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos — CNNPA. Embalagem dupla hermeticamente fechado sem contato manual contendo no | PCT | 2.000 | R\$ 14,7550 | R\$ 29.510,0000 |



Compras.gov.br

| mínimo 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e quelmados, podendo apresentar excesso de dureza e nem sea apresentar quebradiço — embalagem secundária de caixa de papelão. 12 402158 R\$ 29,7200 R\$ 89.605,8000 R\$ 89. | Prazo de Validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço — embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados e e m embalagem secundária de caixa de papelão. EMBALAGEM INTACTA CX COM 2 KG, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. CX 3.015 Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação algado. O los biscoito deverá ser R\$29,7200 R\$29.868,6000 | | | |
|---|---|----------------|--|-----------------------------|
| lacrados e em embalagem secundária de caixa de papelão. EMBALAGEM INTACTA CX COM 2 KG, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. CX 3.015 Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação salgado. O cota 402158 biscoito deverá ser | lacrados e em embalagem secundária de caixa de papelão. EMBALAGEM INTACTA CX COM 2 KG, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. CX 3.015 Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser reservada 402158 R\$ 29,7200 R\$ 29.868,6000 | 12 402 | Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço — embalagem primaria em | R\$ 29,7200 R\$ 89.605,8000 |
| | matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, | 13 cota 402 | quebradiço — embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados e em embalagem secundária de caixa de papelão. EMBALAGEM INTACTA CX COM 2 KG, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser | 3.015 |



Compras.gov.br

| estado de conservação, | |
|---|-----------------|
| | |
| serão rejeitados | |
| biscoitos mal cozidos e | |
| queimados, não podendo apresentar | |
| podendo apresentar podendo | |
| excesso de dureza e | |
| nem se apresentar | |
| quebradiço – | |
| embalagem primaria em | |
| pacotes impermeáveis | |
| lacrados e em | |
| embalagem secundária | |
| de caixa de papelão. | |
| EMBALAGEM | |
| INTACTA CX COM 2 | |
| KG, contendo data de | |
| validade, data da | |
| fabricação, | |
| especificação e número | |
| de lote do produto. O | |
| produto deverá | |
| produto devera | |
| apresentar validade mínima de 6 (seis) | |
| manage no data da | |
| meses na data da | |
| entrega. | |
| Biscoito Doce ao leite | |
| (CX 2KG), apresentação | |
| maisena. O biscoito | |
| deverá ser fabricado a | |
| partir de matérias primas | |
| sãs e limpas, isenta de | |
| matérias terrosas, | |
| parasitos e em perfeito | |
| estado de conservação, | |
| serão rejeitados | |
| biscoitos mal cozidos e | |
| queimados, não | |
| podendo apresentar | |
| 14 605938 excesso de dureza e R\$ 24,2840 R\$ | \$ 101.992,8000 |
| nem se apresentar | |
| quebradiço – | |
| embalagem primaria em | |
| pacotes impermeáveis | |
| lacrados e em | |
| embalagem secundária | |
| de caixa de papelão. | |
| EMBALAGEM | |
| INTACTA CX COM 2 | |
| KG, contendo data de | |
| validade, data da | |
| fabricação, | |
| especificação e número CX 4.200 | |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Comissão Permanente de Licitação



| 15 cota reservada | 605938 | de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. Biscoito Doce ao leite (CX 2KG), apresentação maisena. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço — embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados e em embalagem secundária de caixa de papelão. EMBALAGEM INTACTA CX COM 2 KG, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número estado de contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número estado de contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número estado da e contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número estado da e contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número estado da e contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número estado da estado da entre da estado da estado da entre da estado da entre da en | | | R\$ 24,2840 | R\$ 33.997,6000 |
|-------------------------------------|--------|--|-----|-------|-------------|-----------------|
| | | validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | СХ | 1.400 | | |
| 16 exclusivo para ME e EPP | 456469 | Biscoito doce 400g SEM LACTOSE, tipo Maria, não deverá conter leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite. A embalagem deverá informar dados de identificação do produto, marca do frabricante, data de frabricação, prazo de validade, peso | PCT | 2.000 | R\$ 12,3725 | R\$ 24.745,0000 |



Compras.gov.br

| | | líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos — CNNPA. Embalagem dupla hermeticamente fechado sem contato manual contendo no mínimo 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|--------------------|-----|-------------|----------------|
| 17 exclusivo para ME e EPP | 474394 | Biscoito Wafer 35g, com recheio de Chocolate, CAIXA COM 40 UNIDADES DE 35 g. Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau em pó, sal, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e fermento químico bicarbonato de sódio. | CX C/ 40 UN. | 110 | R\$ 40,8450 | R\$ 4.492,9500 |
| 18 exclusivo para ME e EPP | 464002 | Bombom de Chocolate, tipo serenata de amor. PACOTE DE 850g, CONTENDO 50 BOMBONS, recheados com camadas de Waff, com 20 gramas, embalado individualmente com plástico, que contenha em sua composição açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, castanha de caju, soro de leite em pó integral, leite em pó integral, leite em pó desnatado, flocos, flocos de arroz, amido de milho, farinha de soja, emulsificantes: lecitina de soja (322) e poliglicerol aromatizante e fermento químico bicabornato de sódio | PCT C/50 UN. | 110 | R\$ 52,3117 | R\$ 5.754,2870 |



Compras.gov.br

| | | (500II) traços de amêndoa, amendoim, avelã, castanha do Pará e nozes. | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|-----|-------|-------------|-----------------|
| 19 exclusivo para ME e EPP | 459072 | Canjiquinha, farinha de milho, apresentação granulada fina. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matériasterrosas e parasitos. Não podendo estar úmidas ou rançosas. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | KG | 2.200 | R\$ 4,5417 | R\$ 9.991,7400 |
| 20 exclusivo para ME e EPP | 463532 | Chocolate em pó 100% cacau, O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: NTA 02 (Decreto 12.486/78), Resolução RDC nº 264 de 22/09/05, RDC nº 12 de 02/01/01, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 360 de 23/12/03, RDC nº 14 de 28/03/14, Portaria nº 326 de 30/07/1997, Resolução CD/FNDE n° 06 de 08/05 /2020 e Lei nº 8.656 de 21/05/93. Ingredientes: cacau em pó alcalino. Sem adição de açúcares. Sem glúten. Sem edulcorantes, corantes e aromatizantes artificiais. | PCT | 1.360 | R\$ 34,8980 | R\$ 47.461,2800 |



Compras.gov.br

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

| | | Deve ser isento de leite | | | | |
|-----------|--------|---|-----|-------|-----------------|-----------------|
| | | e dos principais | | | | |
| | | alimentos alérgenos | | | | |
| | | conforme Resolução | | | | |
| | | RDC nº 26 de 02/07/15. | | | | |
| | | Poderá conter outros | | | | |
| | | ingredientes desde que | | | | |
| | | aprovados pela | | | | |
| | | legislação vigente e que | | | | |
| | | não descaracterizem o | | | | |
| | | produto, os quais | | | | |
| | | deverão ser declarados. | | | | |
| | | Deverá ser solúvel em | | | | |
| | | líquidos quentes e frios. | | | | |
| | | Características: cor, | | | | |
| | | odor, sabor e textura | | | | |
| | | característicos. | | | | |
| | | Embalagem primária: | | | | |
| | | saco plástico resistente, atóxico, | | | | |
| | | lacrado, contendo de | | | | |
| | | 500g . Rotulagem: o | | | | |
| | | produto deve ser | | | | |
| | | rotulado de acordo com | | | | |
| | | a legislação vigente. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. | | | | |
| | | Colorau 500g, | | | | |
| | | condimento, | | | | |
| | | apresentação industrial, | | | | |
| | | aspecto físico pó, | | | | |
| | | aplicação culinária em geral. EMBALGEM | | | | |
| 21 | | INTACTA DE 500g | | | | |
| exclusivo | | (PACOTE), contendo | | | | |
| para ME e | 463937 | data da fabricação, data | | | R\$ 7,1883 | R\$ 23.721,3900 |
| EPP | | da validade e o número | | | | |
| | | do lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. | PCT | 3.300 | | |
| | | Doce de Banana 20g, | | | | |
| 22 | | em tablete de 20gr . Tipo | | | | |
| exclusivo | 481267 | Mariola. EMBALAGEM | | | R\$ 35,7680 | R\$ 3.934,4800 |
| para ME e | | COM 50 UNIDADES | | | , , , , , , , , | + · · · · · · |
| EPP | | (PACOTE), de 1ª | рст | 110 | | |
| | | Qualidade. | PCT | 110 | | |

Email:contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br- (22) 3833-9208



Compras.gov.br

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

| 23 exclusivo para ME e EPP | 459679 | Extrato de tomate 300g, matéria-prima, preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes; isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Prazo de validade 3 dias aberto e no mínimo 6 (seis) meses da data da entrega (fechado); EMBALAGEM INTACTA DE 300g, contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. | UN | 330 | R\$ 3,7833 | R\$ 1.248,4890 |
|-------------------------------------|--------|--|----|-------|------------|-----------------|
| 24 exclusivo para ME e EPP | 458921 | Farinha de Mandioca, apresentação torrada tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela tipo 2. Fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas e rançosa. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | KG | 3.300 | R\$ 6,9683 | R\$ 22.995,3900 |
| 25 exclusivo para ME e EPP | 465332 | Farinha de trigo, especial, de excelente qualidade, material trigo, apresentação pó, branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. | KG | 1.500 | R\$ 6,0383 | R\$ 9.057,4500 |

Av. Governador Roberto Silveira, nº 68 – Centro – Bom Jesus do Itabapoana-RJ 41/156 Email:contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br- (22) 3833-9208



Compras.gov.br

| | | Características adicionais sem fermento. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | | | | |
|-------------------------|--------|---|----|--------|------------|------------------|
| 26 | 390241 | Feijão, preto, tipo 1, novo, constituídos de grãos macios e inteiros de primeira qualidade; isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega e especificação do produto. | KG | 23.775 | R\$ 7,4400 | R\$ 176.886,0000 |
| 27 cota reservada | 390241 | Feijão, preto, tipo 1, novo, constituídos de grãos macios e inteiros de primeira qualidade; isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega e especificação do produto. | KG | 7.925 | R\$ 7,4400 | R\$ 58.962,0000 |



Compras.gov.br

| 28 exclusivo para ME e EPP | 459586 | Fermento em pó químico 100g, capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentandolhes o volume e a porosidade. EMBALAGEM INTEGRA DE 100g, contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | UNID | 770 | R\$ 5,3050 | R\$ 4.084,8500 |
|-------------------------------------|--------|---|------|-----|-------------|-----------------|
| 29 exclusivo para ME e EPP | 602630 | Fórmula infantil (0 a 6 meses) 400g, à base de proteína isolada de soja, de origem vegetal para lactentes de 0 a 6 meses de vida, a base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outro oligoelementos. Atendem recomendações do codexalimentarius FAO/OMS. LATA DE 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | LT | 400 | R\$ 76,5883 | R\$ 30.635,3200 |
| 30 exclusivo para ME e EPP | 432636 | Fórmula infantil (6 a 12 meses) 400g, à base de proteína isolada de soja, De origem vegetal para lactentes de 6 a 12 meses de vida, a base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outro oligoelementos. | LT | 400 | R\$ 61,7167 | R\$ 24.686,6800 |



Compras.gov.br

| | | Atendem recomendações do | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|------|-------|-------------|-----------------|
| | | codexalimentarius FAO/OMS. LATA DE | | | | |
| | | 400g . O produto deverá apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da entrega. | | | | |
| | | Fórmula Infantil anti- | | | | |
| 31 exclusivo para ME e EPP | 403958 | regurgitação 400g, para lactentes com composição específica para condições de refluxo gastresofágico. Indicada para lactentes desde o nascimento até os 12 (doze) meses de idade. LATA DE 400g. Embalagem intacta, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O | | | R\$ 68,7800 | R\$ 13.756,0000 |
| | | produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | LATA | 200 | | |
| 32 exclusivo para ME e EPP | 470688 | Fubá, aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria – prima milho. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidos ou rançosos. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. Contendo data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da | KG | 3.220 | R\$ 4,4233 | R\$ 14.243,0260 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Comissão Permanente de Licitação



| | | entrega e especificação do produto. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|-------|--------|-------------|--------------------|
| 33 exclusivo para ME e EPP | 389267 | Leite de Soja, para consumo de crianças, enriquecido com cálcio e vitaminas, EMBALAGEM EM LITRO INTACTA, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | LITRO | 870 | R\$ 9,0183 | R\$ 7.845,9210 |
| 34 | 446019 | Leite em Pó 400g, integral, instantâneo. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 400 g contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega do produto. | UN | 56.350 | R\$ 19,1900 | R\$ 1.081.356,5000 |
| 35 cota reservada | 446019 | Leite em Pó 400g, integral, instantâneo. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 400 g contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega do produto. | UN | 4.150 | R\$ 19,1900 | R\$ 79.638,5000 |
| 36 exclusivo para ME e EPP | 453662 | Leite Maternizado (0 a 6 meses) 400g, fórmula infantil de partida para crianças de 0 a 6 meses, | LATA | 400 | R\$ 62,7150 | R\$ 25.086,0000 |



Compras.gov.br

| | | prebióticos, com relação caseína/proteína do soro 40:60 e exclusivo mix de 98% de gorduras de origem vegetal de ótima digestibilidade. LATA DE 400g. Embalagem intacta, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|------|-------|-------------|-----------------|
| 37 exclusivo para ME e EPP | 442836 | Leite Maternizado (a partir de 6 meses) 400g, fórmula infantil de partida para crianças a partir de 6 meses, adicionada de prebióticos, com relação caseína/proteína do soro 80:20. LATA DE 400g. Embalagem intacta, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | LATA | 400 | R\$ 61,0917 | R\$ 24.436,6800 |
| 38 exclusivo para ME e EPP | 447375 | Leite zero lactose em pó 380g, composição básica: Leite integral, ensima lactase, adicionado com vitaminas e emulsificantes. Com vitaminas E emulsificantes. Com embalagem primária em lata, contendo no mínimo 380 gramas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias | | 2.000 | R\$ 29,9433 | R\$ 59.886,6000 |



Compras.gov.br

| 39 exclusivo para ME e EPP | 463904 | vigentes. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF. Prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. Louro 4g, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 4g, com identificação do produto e prazo de validade. | UN | 3.050 | R\$ 3,4775 | R\$ 10.606,3750 |
|-------------------------------------|--------|---|-----|-------|------------|-----------------|
| 40 exclusivo para ME e EPP | 458963 | Macarrão goela ou padre nosso 500g, macarrão contendo ovos tipo goela, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. EMBALAGEM INTACTA DE 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses da data de entrega. | PCT | 6.650 | R\$ 4,7917 | R\$ 31.864,8050 |
| 41 exclusivo para ME e EPP | 459002 | Macarrão tipo Espaguete 500g, macarrão longo com ovos tipo espaguete contendo os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias- | PCT | 4.100 | R\$ 5,0833 | R\$ 20.841,5300 |



Compras.gov.br

| | | primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. EMBALAGEM INTACTA DE 500g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses da data de entrega. | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|-----|-----|------------|----------------|
| 42 exclusivo para ME e EPP | 462122 | Milho de Pipoca 500g, tipo 1,grãos íntegros, de boa qualidade, acondicionados em PACOTE DE 500g. Preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentam de matérias terrosas e parasitas e de detritos animais e vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | PCT | 270 | R\$ 4,7933 | R\$ 1.294,1910 |
| 43 exclusivo para ME e EPP | 463690 | Milho para Canjicão 500g, tipo 1, grãos inteiros,canjica branca despeliculada, de boa qualidade, acondicionados em PACOTE DE 500g. Preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos | PCT | 270 | R\$ 4,4600 | R\$ 1.204,2000 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Comissão Permanente de Licitação EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME



| 44 exclusivo para ME e EPP | 462824 | animais ou vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. Milho Verde 200g em conserva, simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionados em EMBALAGENS DE 200g, drenado, de boa qualidade. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | UN | 220 | R\$ 4,3383 | R\$ 954,4260 |
|-------------------------------------|--------|--|------|-------|------------|-----------------|
| 45 exclusivo para ME e EPP | 463692 | Oleo de soja comestível, matéria-prima: soja, refinado, aplicação cozidos, quantidades de calorias 900/100kcal/g. EMBALAGEM INTACTA PET DE 900ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | UNID | 8.900 | R\$ 8,6683 | R\$ 77.147,8700 |
| 46 exclusivo para ME e EPP | 463916 | Orégano seco 10g, EMBALAGEM DE 10 g, validade de no mínimo 12 meses e data de embalamento não superior a 30 dias. | UNID | 2.550 | R\$ 6,6100 | R\$ 16.855,5000 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Comissão Permanente de Licitação



| 47 exclusivo para ME e EPP | 374948 | Pipoca doce, pacote de 20g,FARDO COM 40 unidades. | FD | 140 | R\$ 33,7925 | R\$ 4.730,9500 |
|-------------------------------------|--------|---|-----|-------|-------------|-----------------|
| 48 exclusivo para ME e EPP | 483634 | Pirulito, tipo napolitano, embalagem com 180 gramas, PACOTE COM 50 UNIDADES. | PCT | 180 | R\$ 27,4475 | R\$ 4.940,5500 |
| 49 | 606524 | Pó de café 500g, Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto e atender as especificações. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. EMBALGEM 500g. | UN | 2.625 | R\$ 34,5917 | R\$ 90.803,2125 |
| 50 cota reservada | 606524 | Pó de café 500g, Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto e atender as especificações. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. EMBALGEM 500g. | UN | 875 | R\$ 34,5917 | R\$ 30.267,7375 |



Compras.gov.br

| 51 exclusivo para ME e EPP | 433275 | Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo, acidez 7,50 ph. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega e especificação do produto. | KG | 3.100 | R\$ 2,4550 | R\$ 7.610,5000 |
|-------------------------------------|--------|---|------|-------|-------------|-----------------|
| 52 exclusivo para ME e EPP | 465751 | Suplemento infantil hipercalórico 400g, fornece alto aporte de nutrientes em pequeno volume, rico em vitaminas e minerais. Isento de Glúten e Lactose. LATA DE 400g. É indicado para prevenção da desnutrição e recuperação do estado nutricional, anorexia e situações onde há baixa ingestão de nutrientes, ajuda no aumento das necessidades nutricionais como pré e pós operatório, oncologia, trauma, infecção e outros quadros hipermetabólicos. Sem sabor. | LATA | 200 | R\$ 82,9833 | R\$ 16.596,6600 |
| 53 exclusivo para ME e EPP | 217092 | Vinagre 750ml, matéria- prima: vinho tinto, tipo acentuado, acidez 4,50 per, aspecto líquido, aspecto visual límpido e sem depósito. EMBALAGEM INTEGRA DE 750 ml (GARRAFA), contendo | GF | 1.400 | R\$ 4,4050 | R\$ 6.167,0000 |



Compras.gov.br

| | | data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|-------|------------|-----------------|
| 54 exclusivo para ME e EPP | 463748 | Abóbora, in natura, madura, extra, tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | KG | 9.100 | R\$ 4,9400 | R\$ 44.954,0000 |
| 55 exclusivo para ME e EPP | 463749 | Abobrinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, com ausência de defeitos graves, íntegra, sem manchas e sem sinais de podridão. | KG | 4.500 | R\$ 5,8600 | R\$ 26.370,0000 |



Compras.gov.br

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

| 56 exclusivo para ME e EPP | 463938 | Alface, de primeira,tipo extra, tamanho e coloração uniforme, características: com folhas firmes, integras, frescas sem áreas escuras, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos. Peso aproximado: PÉ DE 250 g. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 | | | R\$ 3,3450 | R\$ 72.252,0000 |
|-------------------------------------|--------|---|----|--------|-------------|-----------------|
| | | (cinco) dias antes do vencimento. | ΡÉ | 21.600 | | |
| 57 | 302725 | Alho nacional, maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | KG | 2.700 | R\$ 32,4517 | R\$ 87.619,5900 |
| 58 cota reservada | 302725 | Alho nacional, maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto selecionado consistente | | 900 | R\$ 32,4517 | R\$ 29.206,5300 |

Email:contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br- (22) 3833-9208



Compras.gov.br

| | | | | l | | |
|-------------------------|--------|--|----|--------|------------|------------------|
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batidas. | | | | |
| 59 | 464449 | Banana prata, semi maturada, em perfeito estado, de 1ª qualidade, peso aproximado (unid.): 100 g, tamanho e coloração: uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Produto | | | R\$ 5,5150 | R\$ 111.265,1250 |
| | | com casca uniforme e íntegra, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Deverá estar fresca, em pencas. Banana prata, semi | KG | 20.175 | | |
| 60 cota reservada | 464449 | maturada, em perfeito estado, de 1ª qualidade, peso aproximado (unid.): 100 g, tamanho e coloração: uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Produto com casca uniforme e íntegra, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Deverá estar fresca, em pencas. | KG | 6.725 | R\$ 5,5150 | R\$ 37.088,3750 |



Compras.gov.br

| 61 exclusivo para ME e EPP | 464380 | Banana nanica, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, cascas sãs, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica de polipropileno com até 5kg ou caixa apropriada, resistente, com etiqueta de pesagem, prazo de validade semanal. | KG | 3.850 | R\$ 5,5800 | R\$ 21.483,0000 |
|-------------------------------------|--------|--|----|--------|------------|-----------------|
| 62 | 464377 | Banana da terra, In Natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. | KG | 10.350 | R\$ 8,0683 | R\$ 83.506,9050 |
| 63 cota reservada | 464377 | Banana da terra, In Natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. | KG | 3.450 | R\$ 8,0683 | R\$ 27.835,6350 |



Compras.gov.br

| | | Detete time insulates | | | | |
|-----------|--------|--|-----|--------|------------|---------------------------------------|
| | | Batata tipo inglesa, | | | | |
| | | legume in natura, classificação extra, | | | | |
| | | espécie lisa, lavada, | | | | |
| | | com casca íntegra, | | | | |
| | | uniforme e maturada. | | | | |
| | | Porte médio/grande, | | | | |
| | | apresentando tamanho | | | | |
| | | uniforme e | | | | |
| | | suficientemente | | | | |
| | | desenvolvido, sem | | | | |
| | | danos de origem | | | | |
| | | física/mecânica | | | | |
| | | (rachaduras, | | | | |
| | | perfurações e cortes). | | | | |
| | | Deverá apresentar grau | | | | |
| 64 | 463754 | de maturação tal que | | | R\$ 7.3767 | R\$ 162.102,9825 |
| | | permita suportar à | | | | , , , , , , , , , , , , , , , , , , , |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. As batatas | | | | |
| | | devem estar firmes, | | | | |
| | | inteiras, livres de | | | | |
| | | umidade externa, | | | | |
| | | desprovidas de sabor | | | | |
| | | e/ou odores estranhos | | | | |
| | | ao produto. Produto | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batida. | KG | 21.975 | | |
| | | Batata tipo inglesa, | | | | |
| | | legume in natura, | | | | |
| | | classificação extra, | | | | |
| | | espécie lisa, lavada, com casca íntegra, | | | | |
| | | com casca íntegra, uniforme e maturada. | | | | |
| | | Porte médio/grande, | | | | |
| | | apresentando tamanho | | | | |
| 65 | 40075 | uniforme e | | | D# 7 0707 | D# 54 004 0075 |
| cota | 463754 | suficientemente | | | R\$ 7,3767 | R\$ 54.034,3275 |
| reservada | | desenvolvido, sem | | | | |
| | | danos de origem | | | | |
| | | física/mecânica | | | | |
| | | (rachaduras, | | | | |
| | | perfurações e cortes). | | | | |
| | | Deverá apresentar grau | | | | |
| | | de maturação tal que | V.C | 7 205 | | |
| | | permita suportar à | KG | 7.325 | | |



Compras.gov.br

| | | manipulação, o | | | | |
|-----------|--------|---|----|-------|-------------|--------------------|
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. As batatas | | | | |
| | | devem estar firmes, | | | | |
| | | inteiras, livres de | | | | |
| | | umidade externa, | | | | |
| | | desprovidas de sabor e/ou odores estranhos | | | | |
| | | ao produto. Produto | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batida. | | | | |
| | | Batata doce, lavada, de | | | | |
| | | 1ª qualidade, de casca | | | | |
| | | branca, sem lesões de | | | | |
| | | origem física ou | | | | |
| | | mecânica, não | | | | |
| | | apresentarem | | | | |
| | | rachaduras, ou cortes na | | | | |
| 66 | | casca, livre de | | | | |
| exclusivo | 463753 | enfermidades, isenta de | | | R\$ 6,2483 | R\$ 29.991,8400 |
| para ME e | 100.00 | partes pútridas. Com | | | 114 0,2 100 | 1 (φ 20100 1,0 100 |
| EPP | | tamanho uniforme, | | | | |
| | | devendo ser graúdas. | | | | |
| | | Embalagem em sacos | | | | |
| | | plásticos resistentes, conforme quantidade | | | | |
| | | solicitada, apresentando | | | | |
| | | na embalagem etiqueta | | | | |
| | | de pesagem. | KG | 4.800 | | |
| | | Beterraba, legume in | | | | |
| | | natura, tipo sem folhas, | | | | |
| | | classificação extra, | | | | |
| | | coloração vermelha | | | | |
| | | intensa, sem rachaduras | | | | |
| | | e lesões de insetos. | | | | |
| | | Porte médio/grande de | | | | |
| 67 | | boa qualidade, fresca, | | | | |
| exclusivo | 463768 | compacta e firme, sem | | | R\$ 6,7133 | R\$ 13.762,2650 |
| para ME e | .00.00 | defeitos sérios | | | | |
| EPP | | (rachaduras e cortes), | | | | |
| | | devendo ser bem | | | | |
| | | desenvolvida. Tamanho | | | | |
| | | e coloração: uniformes, | | | | |
| | | espécie comum, | | | | |
| | | aplicação em culinária em geral, com casca | | | | |
| | | integra, uniforme e | KG | 2.050 | | |
| | | , <u>J</u> | | 500 | <u> </u> | |



Compras.gov.br

| | | maturada. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|----|--------|------------|-----------------|
| 68 exclusivo para ME e EPP | 463781 | Cebola nacional in natura, de 1ª qualidade, uso culinário em geral, subgrupo: Amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida. | KG | 5.950 | R\$ 6,3617 | R\$ 37.852,1150 |
| 69 exclusivo para ME e EPP | 463878 | Cebolinha, tempero verde, com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Peso aproximado do MAÇO: 50 g. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com danos mecânicos. | MÇ | 17.400 | R\$ 2,9200 | R\$ 50.808,0000 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Comissão Permanente de Licitação





Compras.gov.br

| 71 exclusivo para ME e EPP | []463778 | Chuchu, legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Grupo: verde claro. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | KG | 6.700 | R\$ 3,8950 | R\$ 26.096,5000 |
|-------------------------------------|----------|---|----|--------|------------|-----------------|
| 72 exclusivo para ME e EPP | 481109 | Couve, da variedade manteiga, tipo extra, de 1ª qualidade, em maço com folhas, verdes, brilhantes, íntegras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. | КĞ | 25.400 | R\$ 3,0367 | R\$ 77.132,1800 |



Compras.gov.br

| | | aproximado do | | | | |
|-----------|--------|---|------|--------|------------|-----------------|
| | | MAÇO:150 g. Estar sem | | | | |
| | | ataques de pragas e | | | | |
| | | doenças e não | | | | |
| | | apresentar coroa | | | | |
| | | amarelada. Consumo | | | | |
| | | imediato e em escala, no | | | | |
| | | decorrer da semana no | | | | |
| | | máximo 5 (cinco) dias | | | | |
| | | antes do vencimento. | | | | |
| | | Hortelã fino, In natura, 1ª qualidade - com | | | | |
| | | folhas integras, livres de | | | | |
| | | fungos; transportadas | | | | |
| | | em sacos plásticos | | | | |
| | | transparentes de | | | | |
| 73 | | primeiro uso. Devem | | | | |
| exclusivo | | estar frescas, íntegras, | | | | |
| para ME e | 463898 | sem traço de | | | R\$ 3,2917 | R\$ 56.617,2400 |
| EPP | | descoloração ou | | | | |
| | | manchas. Peso | | | | |
| | | aproximado do MAÇO: | | | | |
| | | 50 g.Deverá ser | | | | |
| | | transportados em carros | | | | |
| | | higienizados em | | | | |
| | | temperatura ambiente. | MÇ | 17.200 | | |
| | | Inhame chinês, legume | | | | |
| | | in natura, espécie | | | | |
| | | comum, aplicação em | | | | |
| | | sopas, em perfeito | | | | |
| | | estado de conservação, de 1ª qualidade, com | | | | |
| | | casca uniforme e | | | | |
| | | maturada. Deverá ser de | | | | |
| | | porte médio/grande, | | | | |
| | | fresco, compacto e | | | | |
| | | firme, apresentando | | | | |
| 74 | | tamanho uniforme e | | | | |
| exclusivo | 400700 | suficientemente | | | D¢ 7 4740 | D¢ 50 400 7000 |
| para ME e | 463789 | desenvolvida, estando | | | R\$ 7,4740 | R\$ 56.428,7000 |
| EPP | | livre de enfermidade, | | | | |
| | | defeitos graves que | | | | |
| | | alterem conformação e | | | | |
| | | aparência, sem lesões | | | | |
| | | de origem | | | | |
| | | física/mecânica | | | | |
| | | (rachaduras, | | | | |
| | | perfurações, cortes). | | | | |
| | | Deverá apresentar grau de maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | manipulação, o | KG | 7.550 | | |
| | | πατηραιαζάυ, υ | 11.0 | 1.000 | | |



Compras.gov.br

| | | transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|--------|-------------|------------------|
| 75 exclusivo para ME e EPP | 464394 | Laranja Lima, In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. | KG | 3.600 | R\$ 10,1583 | R\$ 36.569,8800 |
| 76 | 471409 | Laranja variedade pêra, tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca integra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, | KG | 20.175 | R\$ 7,2900 | R\$ 147.075,7500 |



Compras.gov.br

| | | não apresentar cor | | | | |
|-----------|--------|--|----|-------|------------|-----------------|
| | | vermelha, devem | | | | |
| | | apresentar-se sem | | | | |
| | | deformação e ausentes | | | | |
| | | de danos mecânicos e | | | | |
| | | doenças. Produto | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batidas. | | | | |
| | | Laranja variedade | | | | |
| | | pêra, tipo A, de 1 ^a | | | | |
| | | qualidade, tamanho | | | | |
| | | The state of the s | | | | |
| | | médio, com casca | | | | |
| | | integra e uniforme, em | | | | |
| | | perfeito estado de | | | | |
| | | conservação. Deverá | | | | |
| | | ser fresca, com grau de | | | | |
| | | maturação que permita a | | | | |
| | | manipulação no | | | | |
| | | transporte, sem defeitos | | | | |
| | | sérios, apresentando | | | | |
| | | tamanho, cor e | | | | |
| | | conformação uniformes, | | | | |
| | | devendo ser bem | | | | |
| | | desenvolvida e madura. | | | | |
| | | As frutas não poderão | | | | |
| | | apresentar manchas ou | | | | |
| | | defeitos na casca; a | | | | |
| | | polpa deverá estar | | | | |
| 77 | | intacta e uniforme. | | | | |
| cota | 471409 | | | | R\$ 7,2900 | R\$ 49.025,2500 |
| reservada | | Deverá apresentar grau | | | | |
| | | de maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. As frutas | | | | |
| | | devem ser firmes, com | | | | |
| | | coloração amareladas, | | | | |
| | | não apresentar cor | | | | |
| | | vermelha, devem | | | | |
| | | apresentar-se sem | | | | |
| | | deformação e ausentes | | | | |
| | | de danos mecânicos e | | | | |
| | | doenças. Produto | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batidas. | KG | 6.725 | | |
| | | ballas. | NO | 0.123 | | |



Compras.gov.br

| 78 exclusivo para ME e EPP | 464398 | Limão, para sucos, em perfeito estado, de 1ª qualidade. Deverá estar fresco, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes | | | R\$ 5,9717 | R\$ 3.881,6050 |
|-------------------------------------|--------|---|----|--------|-------------|------------------|
| 79 | 464401 | Maçã nacional, de 1a qualidade,peso aproximado da unidade: 150g. As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs | KG | 17.775 | R\$ 11,9150 | R\$ 211.789,1250 |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Comissão Permanente de Licitação



| | | day years | | | | |
|-----------|--------|---------------------------------------|----|-------|-------------|-----------------|
| | | devem ser | | | | |
| | | cuidadosamente | | | | |
| | | colhidas, apresentarem | | | | |
| | | apropriado grau de | | | | |
| | | desenvolvimento | | | | |
| | | fisiológico, firmeza de | | | | |
| | | polpa de acordo com as | | | | |
| | | características das | | | | |
| | | cultivares; suportar o | | | | |
| | | transporte e as | | | | |
| | | movimentações a que | | | | |
| | | são sujeitas; chegar ao | | | | |
| | | local de destino em | | | | |
| | | condições satisfatórias. | | | | |
| | | As frutas devem ser | | | | |
| | | firmes, com coloração | | | | |
| | | vermelha, devem | | | | |
| | | apresentar-se sem | | | | |
| | | deformação e ausentes | | | | |
| | | de danos mecânicos e | | | | |
| | | doenças. Deverá | | | | |
| | | apresentar grau de | | | | |
| | | maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. Não serão | | | | |
| | | permitidos defeitos de | | | | |
| | | natureza física ou | | | | |
| | | mecânica, que afete a | | | | |
| | | sua aparência; a casca e | | | | |
| | | a polpa deverão estar | | | | |
| | | intactas e firmes. | | | | |
| | | Maçã nacional, de 1ª | | | | |
| | | qualidade,peso aproximado da unidade: | | | | |
| | | 150g. As maçãs devem | | | | |
| | | se apresentar: inteiras; | | | | |
| | | sãs; limpas, | | | | |
| | | praticamente isentas de | | | | |
| 80 | | matérias estranhas e | | | | |
| cota | 464401 | impurezas visíveis; | | | R\$ 11,9150 | R\$ 70.596,3750 |
| reservada | | praticamente isentas de | | | | |
| | | parasitas; isentas de | | | | |
| | | umidade exterior | | | | |
| | | anormal; isentas de | | | | |
| | | odores estranhos; | | | | |
| | | praticamente isentas de | | | | |
| | | danos causados por | KG | 5.925 | | |
| | | 70.000 | | | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Comissão Permanente de Licitação



| | | altas ou baixas | | | | |
|------------|---------|--------------------------------------|----|-------|-------------|-------------------|
| | | temperaturas durante a | | | | |
| | | estocagem. As maçãs | | | | |
| | | devem ser | | | | |
| | | cuidadosamente | | | | |
| | | colhidas, apresentarem | | | | |
| | | apropriado grau de | | | | |
| | | desenvolvimento | | | | |
| | | fisiológico, firmeza de | | | | |
| | | polpa de acordo com as | | | | |
| | | características das | | | | |
| | | cultivares; suportar o | | | | |
| | | transporte e as | | | | |
| | | movimentações a que | | | | |
| | | são sujeitas; chegar ao | | | | |
| | | local de destino em | | | | |
| | | condições satisfatórias. | | | | |
| | | As frutas devem ser | | | | |
| | | firmes, com coloração | | | | |
| | | | | | | |
| | | vermelha, devem | | | | |
| | | apresentar-se sem | | | | |
| | | deformação e ausentes | | | | |
| | | de danos mecânicos e | | | | |
| | | doenças. Deverá | | | | |
| | | apresentar grau de maturação tal que | | | | |
| | | | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. Não serão | | | | |
| | | permitidos defeitos de | | | | |
| | | natureza física ou | | | | |
| | | mecânica, que afete a | | | | |
| | | sua aparência; a casca e | | | | |
| | | a polpa deverão estar | | | | |
| | | intactas e firmes. | | | | |
| | | Mamão tipo papaya, de | | | | |
| | | 1ª qualidade, em perfeito | | | | |
| | | estado, livre de | | | | |
| | | sujidades, parasitas e | | | | |
| | | larvas, tamanho e | | | | |
| | | coloração uniformes, | | | | |
| 81 | 464404 | devendo ser bem | | | R\$ 11,4400 | R\$ 69.932,7200 |
| 3 1 | 10 1707 | desenvolvido de porte | | | ΑΨ 11,4400 | 1 (ψ 00.002,1 200 |
| | | médio, sem danos | | | | |
| | | físicos e mecânicos | | | | |
| | | oriundos do manuseio e | | | | |
| | | transporte que afete sua | | | | |
| | | aparência. Consumo | KG | 6.113 | | |
| | | aparencia. Consumo | NG | 0.113 | | |



Compras.gov.br

| | | imediato e em escala, no | | | | |
|------------|--------|---|----|-------|-------------|-----------------|
| | | decorrer da semana no | | | | |
| | | máximo 5 (cinco) dias | | | | |
| | | antes do vencimento; | | | | |
| | | coloração da casca com | | | | |
| | | fruto 3/4 maduro (50 a | | | | |
| | | 75% da superfície da | | | | |
| | | casca amarelada), | | | | |
| | | fresco, com aroma, cor e | | | | |
| | | sabor próprios da | | | | |
| | | espécie variedade. | | | | |
| | | Deverá apresentar grau | | | | |
| | | de maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato; a casca e a | | | | |
| | | polpa deverão estar | | | | |
| | | intactas e firmes. | | | | |
| | | Devem apresentar-se | | | | |
| | | sem deformação e | | | | |
| | | ausentes de doença. | | | | |
| | | Produto selecionado | | | | |
| | | consistente ao toque e | | | | |
| | | isento de partes | | | | |
| | | amassadas ou batidas. | | | | |
| | | Mamão tipo papaya, de | | | | |
| | | 1 ^a qualidade, em perfeito | | | | |
| | | estado, livre de | | | | |
| | | sujidades, parasitas e | | | | |
| | | larvas, tamanho e | | | | |
| | | coloração uniformes, | | | | |
| | | devendo ser bem | | | | |
| | | desenvolvido de porte | | | | |
| | | médio, sem danos | | | | |
| 82 | | físicos e mecânicos | | | | |
| cota | 464404 | oriundos do manuseio e | | | R\$ 11,4400 | R\$ 23.303,2800 |
| reservada | 404404 | transporte que afete sua | | | КФ 11,4400 | K\$ 23.303,2000 |
| 16361 vaud | | aparência. Consumo imediato e em escala, no | | | | |
| | | decorrer da semana no | | | | |
| | | máximo 5 (cinco) dias | | | | |
| | | antes do vencimento; | | | | |
| | | coloração da casca com | | | | |
| | | fruto 3/4 maduro (50 a | | | | |
| | | 75% da superfície da | | | | |
| | | casca amarelada), | | | | |
| | | fresco, com aroma, cor e | | | | |
| | | sabor próprios da | KG | 2.037 | | |



Compras.gov.br

| | | espécie variedade. | | | | |
|-----------|--------|---|------|---------|------------|------------------|
| | | Deverá apresentar grau | | | | |
| | | de maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato; a casca e a polpa deverão estar | | | | |
| | | intactas e firmes. | | | | |
| | | Devem apresentar-se | | | | |
| | | sem deformação e | | | | |
| | | ausentes de doença. | | | | |
| | | Produto selecionado | | | | |
| | | consistente ao toque e | | | | |
| | | isento de partes | | | | |
| | | amassadas ou batidas. | | | | |
| | | Melancia , de 1 ^a | | | | |
| | | qualidade, casca sã, | | | | |
| 83 | | firme, sem rachaduras, | | | | |
| exclusivo | | sem danos físicos ou | | | | |
| para ME e | 464418 | mecânicos. Devendo | | | R\$ 4,5067 | R\$ 4.056,0300 |
| EPP | | estar bem desenvolvidas | | | | |
| | | e maduras, devendo | | | | |
| | | apresentar 80 a 90% de | V.C | 000 | | |
| | | maturação. Mandioca, extra, com | KG | 900 | | |
| | | casca uniforme, integra, | | | | |
| | | enxuta, em perfeito | | | | |
| | | estado, deverá ser de | | | | |
| | | classificação branca, ter | | | | |
| | | raízes com 45 a 50 cm | | | | |
| | | de comprimento e | | | | |
| | | diâmetro de 6 (seis) cm, | | | | |
| 84 | | sem danos mecânicos, | | | | |
| exclusivo | 463795 | sem lesões de insetos e | | | R\$ 5,5617 | R\$ 44.493,6000 |
| para ME e | 403733 | doenças. Deverá | | | ΙζΦ 3,3017 | Νψ 44.493,0000 |
| EPP | | apresentar grau de | | | | |
| | | maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. | KG | 8.000 | | |
| | | Ovo de galinha branco, | 110 | 0.000 | | |
| | | fresco, íntegro, sem | | | | |
| 85 | 467577 | manchas ou sujidades, | | | R\$ 0,8500 | R\$ 126.225,0000 |
| | | | UNID | 148.500 | | |
| | | 131, 540, 54 64b01 | | | | |



Compras.gov.br

| | | anormais; tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade (granja). Embalagem primária: Descartável, fechada, identificada com rótulo impresso conforme inspeção e legislação vigente. Ovo de galinha branco, fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|------|--------|------------|-----------------|
| 86 cota reservada | 467577 | anormais; tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade (granja). Embalagem primária: Descartável, fechada, identificada com rótulo impresso conforme inspeção e legislação vigente. | UNID | 49.500 | R\$ 0,8500 | R\$ 42.075,0000 |
| 87 exclusivo para ME e EPP | 463809 | Pimentão Verde, tipo extra AA, com casca uniforme, sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formado, sem manchas, | KG | 2.450 | R\$ 9,8183 | R\$ 24.054,8350 |



Compras.gov.br

| | | sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|-------|------------|-----------------|
| 88 exclusivo para ME e EPP | 463796 | Pepino comum, apresentação fresco e firme, com comprimento aproximado entre 12 a 16 cm; diâmetro máximo de 05 cm, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; desidratação, ferimento, oco, podridão e virose; produto sujeito a verificação no ato da entrega. | KG | 1.500 | R\$ 5,5433 | R\$ 8.314,9500 |
| 89 exclusivo para ME e EPP | 481121 | Repolho verde, de 1ª qualidade, em perfeito estado de conservação. Grupo: Coloração das folhas: Verde. Formato da Cabeça: redondo. Tipo de folha: lisa, íntegra e fresca. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas | KG | 2.500 | R\$ 4,8650 | R\$ 12.162,5000 |



Compras.gov.br

| | | para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|--------|-------------|-----------------|
| 90 exclusivo para ME e EPP | 615267 | Salsinha 50g, tempero verde, com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Peso aproximado do MAÇO: 50 g. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com danos mecânicos. | MÇ | 12.500 | R\$ 2,8450 | R\$ 35.562,5000 |
| 91 exclusivo para ME e EPP | 463834 | Taioba, fresca, com coloração verde-escuro e tamanho uniforme, típicos da variedade, com folhas viçosas, firmes, sem manchas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. MAÇO c/300g | MÇ | 12.300 | R\$ 3,9180 | R\$ 48.191,4000 |
| 92 | 463806 | Tomate, tipo extra AA, com a casca uniforme, sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua | KG | 6.375 | R\$ 11,1267 | R\$ 70.932,7125 |



Compras.gov.br

| conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
|---|
| sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| formados, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| partes amassadas ou batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| batidas. Tomate, tipo extra AA, |
| Tomate, tipo extra AA, |
| |
| |
| com a casca uniforme, |
| sem partes amolecidas. |
| Deverá ser de porte |
| médio/grande, firme e |
| intacto, apresentando |
| tamanho, conformação uniforme e bem |
| |
| desenvolvido, devendo estar livre de |
| enfermidades, defeitos |
| graves que alterem sua |
| 93 conformação |
| cota 463806 aparência isento de |
| reservada sujidades, parasitas e |
| resíduos de defensivos |
| agrícolas, sem lesões de |
| origem física/mecânica |
| (rachaduras e cortes). |
| Deverá apresentar grau |
| de maturação tal que |
| permita suportar a |
| manipulação, o o |
| transporte e a |
| conservação em em |
| condições adequadas KG 2.125 |



Comissão Permanente de Licitação



| | | para o consumo mediato | | | | |
|-------------|--------|--------------------------------------|----|-------|-------------|----------------|
| | | e imediato. Deverá | | | | |
| | | apresentar-se bem | | | | |
| | | formados, sem | | | | |
| | | manchas, sem ataque | | | | |
| | | de pragas e doenças, | | | | |
| | | sem rachaduras e danos | | | | |
| | | mecânicos. Produto | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batidas. | | | | |
| | | Carne bovina cortada | | | | |
| | | (paleta/músculo/maçã | | | | |
| | | de peito/acém), cortada | | | | |
| | | em cubos (isenta de | | | | |
| | | ossos, cartilagens e | | | | |
| | | aponevroses) - cortes: | | | | |
| | | paleta, músculo, maçã | | | | |
| | | de peito ou acém - de | | | | |
| | | 2ª, coloração vermelha, | | | | |
| | | aspecto próprio, não | | | | |
| | | amolecida e nem | | | | |
| | | pegajosa, isenta de | | | | |
| | | manchas e partes | | | | |
| | | esverdeadas. Cheiro e | | | | |
| | | sabor próprio com | | | | |
| 94 | 476495 | ausência de sujidades, | | | R\$ 34.2650 | R\$ 256.987,50 |
| | | parasitos e larvas. Com | | | Αφ σ 1,2000 | πφ 2001001 (00 |
| | | baixo teor de gordura. | | | | |
| | | Congelada na | | | | |
| | | temperatura adequada à | | | | |
| | | legislação. Embalagem | | | | |
| | | íntegra de 1 kg | | | | |
| | | contendo corte da carne, | | | | |
| | | nome da empresa, data | | | | |
| | | de fabricação e data de | | | | |
| | | validade de no mínimo 6 | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega, | | | | |
| | | apresentando selo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal. | KG | 7.500 | | |
| | | Carne bovina cortada | | 1.000 | | |
| | | (paleta/músculo/maçã | | | | |
| | | de peito/acém), cortada | | | | |
| 95 | | em cubos (isenta de | | | | |
| cota | 476495 | ossos, cartilagens e | | | R\$ 34,2650 | R\$ 75.383,00 |
| reservada | 0 .00 | aponevroses) - cortes: | | | 1,2000 | |
| . Jos. Tada | | paleta, músculo, maçã | | | | |
| | | de peito ou acém - de | | | | |
| | | 2 ^a , coloração vermelha, | KG | 2.200 | | |
| | | - , co.c.ayao romionia, | | | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | aspecto próprio, não | | | | |
|----|--------|--------------------------------------|----|--------|-------------|--------------------|
| | | amolecida e nem | | | | |
| | | pegajosa, isenta de | | | | |
| | | manchas e partes | | | | |
| | | esverdeadas. Cheiro e | | | | |
| | | sabor próprio com | | | | |
| | | ausência de sujidades, | | | | |
| | | parasitos e larvas. Com | | | | |
| | | baixo teor de gordura. | | | | |
| | | Congelada na | | | | |
| | | temperatura adequada à | | | | |
| | | legislação. Embalagem | | | | |
| | | íntegra de 1 kg | | | | |
| | | contendo corte da carne, | | | | |
| | | nome da empresa, data | | | | |
| | | de fabricação e data de | | | | |
| | | validade de no mínimo 6 | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega, | | | | |
| | | apresentando selo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal. | | | | |
| | | Carne bovina moída | | | | |
| | | (paleta/músculo/maçã | | | | |
| | | de peito/acém), (isenta | | | | |
| | | de ossos, cartilagens e | | | | |
| | | aponevroses) - cortes: | | | | |
| | | paleta, músculo, maçã | | | | |
| | | de peito ou acém - de | | | | |
| | | 2 ^a , coloração vermelha, | | | | |
| | | aspecto próprio, não | | | | |
| | | amolecida e nem | | | | |
| | | pegajosa, isenta de | | | | |
| | | manchas e partes | | | | |
| | | esverdeadas. Cheiro e | | | | |
| | | sabor próprio com | | | | |
| 96 | 451059 | ausência de sujidades, | | | R\$ 32,2983 | R\$ 560.375,5050 |
| 30 | 401000 | parasitos e larvas. Com | | | ΤζΨ 32,2303 | 1 (ψ 300.37 3,3030 |
| | | baixo teor de gordura. | | | | |
| | | Congelada na | | | | |
| | | temperatura adequada à | | | | |
| | | legislação. Embalagem | | | | |
| | | íntegra de 1 kg | | | | |
| | | contendo corte da carne, | | | | |
| | | nome da empresa, data | | | | |
| | | de fabricação e data de | | | | |
| | | validade de no mínimo 6 | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega, | | | | |
| | | apresentando selo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal. | KG | 17.350 | | |
| | | ootadda od rodordi. | | 17.000 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | Carne bovina moída | | | | |
|-----------|---------|---|----|-------|--------------------------|----------------------|
| | | (paleta/músculo/maçã de peito/acém), (isenta | | | | |
| | | de ossos, cartilagens e | | | | |
| | | aponevroses) - cortes: | | | | |
| | | paleta, músculo, maçã | | | | |
| | | de peito ou acém - de | | | | |
| | | 2ª, coloração vermelha, | | | | |
| | | aspecto próprio, não | | | | |
| | | amolecida e nem | | | | |
| | | pegajosa, isenta de | | | | |
| | | manchas e partes | | | | |
| | | esverdeadas. Cheiro e | | | R\$ 32,2983 R\$ 79.130,8 | |
| | | sabor próprio com | | | | |
| 97 | | ausência de sujidades, | | | | |
| cota | 451059 | parasitos e larvas. Com | | | | R\$ 79.130,8350 |
| reservada | | baixo teor de gordura. | | | | |
| | | Congelada na | | | | |
| | | temperatura adequada à | | | | |
| | | legislação. Embalagem | | | | |
| | | íntegra de 1 kg | | | | |
| | | contendo corte da carne. | | | | |
| | | nome da empresa, data | | | | |
| | | de fabricação e data de | | | | |
| | | validade de no mínimo 6 | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega, | | | | |
| | | apresentando selo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal. | KG | 2.450 | | |
| | | Filé de peixe tilápia, | | | | |
| | | sem gordura, congelado | | | | |
| | | na temperatura | | | | |
| | | adequada à legislação, | | | | |
| | | sem pele e sem | | | | |
| | | espinhos . Aparência | | | | |
| | | característica do tipo do | | | | |
| | | pescado, com cor, | | | | |
| | | cheiro e sabor próprios; | | | | |
| | | sem manchas | | | | |
| 98 | 448953 | esverdeadas, partes | | | R\$ 48 3667 | R\$ 190.468,0646 |
| | 1 10000 | amolecidas e parasitas; | | | - τψ 10,0001 | . τφ. 100, 100,00-10 |
| | | suas condições deverão | | | | |
| | | estar de acordo com a | | | | |
| | | legislação vigente, em | | | | |
| | | especial de acordo com | | | | |
| | | as Portarias do | | | | |
| | | Ministério da Agricultura | | | | |
| | | e/ou Ministério da | | | | |
| | | Saúde. Deverá estar | | | | |
| | | acondicionado em saco | KG | 3 029 | | |
| | | plástico transparente, | NG | 3.938 | | |



Compras.gov.br

| | | atóxico, contendo 1 kg, | | | | |
|-----------|--------|-----------------------------|----|-------|-------------|-----------------|
| | | com carimbo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal e | | | | |
| | | validade mínima de 6 | | | | |
| | | | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega; | | | | |
| | | devendo apresentar | | | | |
| | | identificação e contato | | | | |
| | | do fornecedor, nome do | | | | |
| | | produto, peso, tipo do | | | | |
| | | corte, e informações | | | | |
| | | nutricionais. | | | | |
| | | Filé de peixe tilápia, | | | | |
| | | sem gordura, congelado | | | | |
| | | | | | | |
| | | na temperatura | | | | |
| | | adequada à legislação, | | | | |
| | | sem pele e sem | | | | |
| | | espinhos . Aparência | | | | |
| | | característica do tipo do | | | | |
| | | pescado, com cor, | | | | |
| | | cheiro e sabor próprios; | | | | |
| | | sem manchas | | | | |
| | | esverdeadas, partes | | | | |
| | | amolecidas e parasitas; | | | | |
| | | suas condições deverão | | | | |
| | | estar de acordo com a | | | | |
| | | | | | | |
| | | legislação vigente, em | | | | |
| | | especial de acordo com | | | | |
| 99 | | as Portarias do | | | | |
| cota | 448953 | Ministério da Agricultura | | | R\$ 48,3667 | R\$ 63.457,1104 |
| reservada | | e/ou Ministério da | | | | |
| | | Saúde. Deverá estar | | | | |
| | | acondicionado em saco | | | | |
| | | plástico transparente, | | | | |
| | | atóxico, contendo 1 kg, | | | | |
| | | com carimbo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal e | | | | |
| | | validade mínima de 6 | | | | |
| | | | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega; | | | | |
| | | devendo apresentar | | | | |
| | | identificação e contato | | | | |
| | | do fornecedor, nome do | | | | |
| | | produto, peso, tipo do | | | | |
| | | corte, e informações | | | | |
| | | nutricionais. | KG | 1.312 | | |
| | | | | | | |



Compras.gov.br

| | | Frango (peito), | | | | |
|-----------|---------|---|----|--------|-------------|------------------|
| | | características | | | | |
| | | adicionais: congelado - | | | | |
| | | Corte Peito. Com cor, | | | | |
| | | cheiro e sabor próprios, | | | | |
| | | não deverá apresentar | | | | |
| | | superfície amolecida | | | | |
| | | nem pegajosa, partes | | | | |
| | | flácidas ou consistência | | | | |
| | | anormal, sem manchas | | | | |
| | | esverdeadas, com | | | | |
| 400 | 4.47505 | ausência de sujidades, | | | D# 00 0050 | D# 050 040 5000 |
| 100 | 447595 | parasitos e larvas. | | | R\$ 20,8650 | R\$ 352.618,5000 |
| | | Embalagem intacta | | | | |
| | | contendo data de | | | | |
| | | fabricação e número do | | | | |
| | | lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) meses na data da | | | | |
| | | | | | | |
| | | entrega. Apresentar selo de inspeção | | | | |
| | | selo de inspeção municipal, estadual ou | | | | |
| | | federal. | KG | 16.900 | | |
| | | Frango (peito), | NO | 10.900 | | |
| | | características | | | | |
| | | adicionais: congelado - | | | | |
| | | Corte Peito. Com cor, | | | | |
| | | cheiro e sabor próprios, | | | | |
| | | não deverá apresentar | | | | |
| | | superfície amolecida | | | | |
| | | nem pegajosa, partes | | | | |
| | | flácidas ou consistência | | | | |
| | | anormal, sem manchas | | | | |
| | | esverdeadas, com | | | | |
| 101 | | ausência de sujidades, | | | | |
| cota | 447595 | parasitos e larvas. | | | R\$ 20,8650 | R\$ 79.287,0000 |
| reservada | | Embalagem intacta | | | | |
| | | contendo data de | | | | |
| | | fabricação e número do | | | | |
| | | lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. Apresentar | | | | |
| | | selo de inspeção | | | | |
| | | municipal, estadual ou federal. | KG | 3.800 | | |
| | | - Cuoran | | 0.000 | | |



Compras.gov.br

| | - | | , . | | | |
|--------------------------------------|--------|---|----------------------|-------|-------------|-----------------|
| 102 exclusivo para ME e EPP | 447720 | Salsicha, apresentação em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico. Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá apresentar cor, cheiro e sabor normais; validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. | KG | 330 | R\$ 12,1117 | R\$ 3.996,8610 |
| 103 exclusivo para ME e EPP | 622296 | 55ml, PACOTE COM 40 UNIDADES. Sabores diversos: morango, uva, abacaxi, maracujá. Embalagem plástica individual contendo 55 ml cada, na qual deve constar marca do produto, data de fabricação e prazo de validade. | PCT C/ 40 UNID | 140 | R\$ 21,5650 | R\$ 3.019,1000 |
| 104 exclusivo para ME e EPP | 446704 | logurte com polpa de frutas 1L, SABOR MORANGO EM EMBALAGEM DE 1 L. logurte parcialmente desnatado com polpa de fruta sabor morango, deve ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de 1ª qualidade, não contendo glúten, acondicionada em embalagem de filme flexível plástico de polietileno leitoso de 1I, original do fabricante, | UN | 9.100 | R\$ 8,6450 | R\$ 78.669,5000 |



Compras.gov.br

| | | com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 20 dias e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e Serviço de Inspeção Municipal (SIM). | | | | |
|--------------------------------------|--------|---|------|--------|-------------|------------------|
| 105 exclusivo para ME e EPP | 446705 | logurte com polpa de frutas 170g, SABOR MORANGO EM EMBALAGEM DE 170g SEM LACTOSE, acondicionado me potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, números de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção, prazo de validades mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega. | POTE | 2.000 | R\$ 2,8700 | R\$ 5.740,0000 |
| 106 | 446384 | Manteiga 200g, com as, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isenta de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionada em EMBALAGEM DE 200g. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. | UN | 10.050 | R\$ 12,6300 | R\$ 126.931,5000 |



Compras.gov.br

| | ı | 1 | | | | |
|--------------------------------------|--------|--|----|--------|-------------|------------------|
| 107 cota reservada | 446384 | Manteiga 200g, com as, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isenta de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionada em EMBALAGEM DE 200g. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. | UN | 3.350 | R\$ 12,6300 | R\$ 42.310,5000 |
| 108 exclusivo para ME e EPP | 462776 | Picolé, sabores diversos. Acondicionados em EMBALAGEM DE aproximadamente 50g cada, contendo a identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. | UN | 8.800 | R\$ 1,9900 | R\$ 17.512,0000 |
| 109 | 464468 | Polpa de frutas, 100% naturais e sem nenhum tipo de conservante, nos sabores: maracujá, acerola, abacaxi e goiaba. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis das frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar; com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500g cada unidade; e suas | KG | 22.730 | R\$ 27,8600 | R\$ 633.257,8000 |



Compras.gov.br

| condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
|---|
| legislação vigente. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| inspeção sanitária municipal, estadual ou |
| municipal, estadual ou |
| |
| federal. |
| Polpa de frutas, 100% |
| naturais e sem nenhum |
| tipo de conservante, nos |
| sabores: maracujá, |
| acerola, abacaxi e |
| goiaba. Composto |
| líquido extraído pelo |
| |
| |
| partes comestíveis das |
| frutas carnosas; |
| apresentação na forma |
| polpa de fruta |
| congelada; líquido obtido |
| da fruta madura e sã; |
| processo tecnológico |
| 110 adequado, submetido a |
| cota 464468 tratamento que assegure R\$ 27,8600 R\$ 79,958,2000 |
| reservada sua apresentação e |
| conservação até o |
| consumo; isento de |
| fragmentos das partes |
| não comestíveis e sem |
| açúcar; com aspecto em |
| pasta mole, cor, cheiro e |
| sabor próprio; |
| ACONDICIONADO EM |
| EMBALAGEM |
| PLÁSTICA DE 500g |
| cada unidade; e suas |
| condições deverão estar |
| de acordo com a |
| legislação vigente. Deve |
| atender às normas de |
| rotulagem geral, KG 2.870 |



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

| | nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. Requeijão cremoso | | | | |
|--------------------------------------|--|----|-------|------------|--------------------|
| 111 exclusivo para Me E EPP | 200g, Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega, EMBALAGEM INTEGRA DE 200g cada. | UN | 1.650 | R\$ 8,5550 | R\$ 14.115,7500 |
| | TOTAL ESTIMADO | | | | R\$ 7.649.990,1330 |

O prazo de vigência desta contratação será de 12 meses, contados do primeiro dia útil seguinte à publicação da contratação no PNCP, podendo ser prorrogado, por igual período, mediante concordância do contratado e da comprovação de que os preços registrados sejam vantajosos, em consonância com o disposto nos Art. 84, Art. 174 e Art. 183, da Lei 14.133/2021. Não haverá prorrogação caso o contratado sofra penalização.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (*LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, b*)

A fundamentação desta contratação está pautada no Documento de Formalização de Demanda (DFD) e no Estudo Técnico Preliminar (ETP), partes integrantes, indissociáveis deste certame, e que antecedem o presente TR neste processo administrativo. Esta contratação visa disponibilizar saldo para eventual aquisição de gêneros alimentícios para composição da merenda escolar servida nas Unidades de Ensino sob administração da SME, em cumprimento dos dispositivos legais estabelecidos pelo FNDE.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (*LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, c*)

Conforme concluído no ETP, a solução para o objeto deste TR é Aquisição de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar, por meio de Pregão Eletrônico, com uso do procedimento auxiliar Sistema Registro de Preços (SRP).



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, d)

Nos termos do Art. 82, Inciso VI e Art. 84, os preços registrados nesta contratação serão fixos e irreajustáveis durante o 1º período de vigência da ARP. Em caso de prorrogação, poderá, única e exclusivamente, ser aplicado o índice de correção inflacionária IPCA (IBGE), considerando-se o valor de reajuste relativo ao período de 1 ano anterior disponibilizado pelo IBGE. Isto, contudo, não excluirá a necessidade de comprovação da vantajosidade dos preços atualizados.

Ainda nos termos da Lei Federal 14.133/2021 e do Decreto Municipal 2436/2025, após formalização das contratações, eventuais pedidos de reajuste/reequilíbrio econômicofinanceiro SOMENTE serão aceitos pela SME em casos nos quais o fornecedor comprovar aumento de custos superior aos respectivos preços estimados no edital do certame. Portanto, em disputa, os fornecedores deverão ofertar propostas com cautela, afim de preferencialmente cumprir a contratação durante o período de 12 meses.

Serão obrigações da CONTRATANTE:

- Proporcionar à contratada as condições indispensáveis para execução da contratação, inclusive acesso de funcionários ou representantes da contratada às dependências dos locais pertencentes à contratante onde se faça necessário em virtude da execuçãoda contratação;
- Prestar à contratada informações que se façam necessárias à execução do objeto;
- Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, por meio de servidor designado, observando prazos e condições estabelecidas neste TR e Edital:
- Manter registros e documentos de controle relacionados à execução do objeto;
- Notificar, formalmente, a contratada quando ocorrerem situações de descumprimento contratual, determinando ainda as providências necessárias à regularização da execução do objeto:
- Solicitar ao órgão competente na PMBJI a aplicação das penalidades cabíveis quando houver descumprimento contratual sem resolução, observando as diretrizes estabelecidas neste TR e no Edital:
- Verificar, durante a vigência da contratação, a manutenção das condições de habilitação da contratada;
- Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento.

Serão obrigações da CONTRATADA:

- Executar o objeto da contratação conforme especificações, prazos e locais previstos no TR, no Edital ou em comunicação formal enviada pelo gestor da contratação;
- Substituir ou corrigir o objeto as suas expensas, no todo ou em parte, quando houver incompatibilidade com as especificações contratadas;
- Responsabilizar-se, inclusive financeiramente, por eventuais danos causados ao patrimônio ou pessoas nos locais de execução contratual, em decorrência de fornecimento de material ou execução de serviço em discordância às especificações contratadas.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- Prestar informações ou esclarecimentos que sejam solicitados pelo fiscal da contratação, atendendo, ainda, as exigências, observações e correções determinadas por este, observando as diretrizes deste TR e Edital:
- Informar ao fiscal da contratação qualquer ocorrência que afete a execução do objeto, observando prazos e apresentando soluções de contorno a fim de evitar danos à Administração Pública, se for o caso:
- Responsabilizar-se por todas as despesas (tributos, taxas, garantias, etc) que incidam na execução do objeto;
- Manter, durante a vigência da contratação, as condições de habilitação, sob pena de suspensão de pagamentos até a devida regularização.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, e)

A formalização e a gestão da contratação ocorrerão por meio de Ata de Registro de Preços (ARP).O início da execução da contratação será solicitado mediante comunicação formal à empresa contratada, com apresentação da ordem de serviço e nota de empenho. A empresa contratada deverá responder atestando ciência do pedido.

Com base em contratações anteriores (PE FME 022/2024), a entrega dos itens deste certame ocorrerá conforme cronograma prévio estabelecido pela Área Requisitante conforme segue:

A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinado pela nutricionista, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

Eventualmente, a periodicidade das entregas poderá ser alterada para melhor atender à demanda do calendário escolar, cabendo a SEMEEL informar ao fornecedor a alteração com uma antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.

As entregas serão diárias e/ou, semanais e/ou, de 15 em 15 dias letivos, e/ou de acordo com a necessidade desta Secretaria.

Nas Unidades de Ensino da Zona Urbana do Município a entrega será realizada pelas empresas contratadas, de segunda à sexta-feira, em dias úteis, das 7h às 14h e/ou de acordo com a necessidade desta Secretaria.

A entrega nas Unidades de Ensino da Zona Rural do Município, será realizada por veículos e funcionários desta secretaria que deverão receber os produtos já arrumados e embalados por escola. No caso de empresa fora do Município, os alimentos destinados as Escolas da Zona Rural deverão ser entregues pelas mesmas, na sede da Secretaria Municipal de Educação, diariamente e/ou de 2 a 3 vezes na semana e/ou de 15 em 15 dias letivos, e/ou de acordo com a necessidade desta Secretaria. A entrega de 15 em 15 dias letivos será realizada em 05 (cinco) dias consecutivos, às 08 horas da manhã. Sendo assim os gêneros alimentícios, que já deverão estar arrumados e embalados por escola, serão transferidos imediatamente ao veículo da secretaria (haja vista, que não há depósito para armazenamento de gêneros alimentícios), no qual o



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

servidor responsável fará a entrega imediata na Zona Rural de difícil acesso. Em caso de atrasos, a empresa ficará responsável pela entrega dos produtos nas escolas de destino (Zona Rural de difícil acesso).

Todo ônus decorrente de transporte dos alimentos até os locais designados para entrega será de inteira responsabilidade da empresa contratada.

As diretoras das Unidades de Ensino Municipais têm autoridade para reclamar e devolver os produtos caso não estejam de acordo com as descrições contratadas ou não estejam apropriados ao consumo. As diretoras só assinarão as guias de recebimento e remessa quando todos os produtos tiverem sido entregues, em bom estado de conservação e para consumo, dentro do prazo de validade, gramatura e quantidade mencionadas nas guias. O fornecedor deve assinar as guias de recebimento e remessa e, solicitar as assinaturas do funcionário responsável pelo recebimento, bem como do responsável pela escola no ato da entrega. O pagamento só será realizado quando todas as guias estiverem completas e assinadas.

A entrega dos gêneros alimentícios dar-se-á mediante apresentação do Termo de Recebimento pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega. Além da entrega no local designado pelo Município, deverá o fornecedor, também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado por servidores das unidades de ensino.

Os gêneros alimentícios deverão apresentar embalagem intacta, data de fabricação, especificação do produto, nº do lote e validade mínima de seis meses na data da entrega, cumprindo todas as exigências especificadas na planilha de itens e quantitativos.

Locais de entrega: UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E SME (Anexo I do TR).

O prazo para início do fornecimento dos gêneros alimentícios será de três dias úteis após a solicitação efetuada pela Divisão de Alimentação Escolar e/ou Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. As entregas serão parceladas e de acordo com a necessidade da SME, através do pedido do setor responsável da Secretaria Municipal de Educação.

A Ordem de Fornecimento poderá ser retirada presencialmente, ou ser enviada através de correio eletrônico (Email), caso este, em que será considerada como "data de recebimento da Ordem de Fornecimento" a mesma data de envio da referida correspondência.

Caberá a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer o controle do cumprimento do prazo de entrega por parte da contratada, devendo informar os casos de descumprimento para fins de análise de aplicação de sanções administrativas.

No momento da entrega, o fornecedor deverá esperar pela conferência dos itens pelo servidor responsável, no que diz respeito à quantidade, qualidade, e especificações constantes neste termo, sendo que eventuais trocas ou complementação de quantidades deverão ser feitas no prazo de até 2 (dois) dias, sempre em acordo com a anuência da Administração Municipal.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Os produtos deverão obrigatoriamente estar acondicionados em embalagens de boa qualidade, e serem transportados conforme legislação específica considerando a natureza do produto, contendo ainda todas as informações exigidas pelo Código de Defesa do Consumidor e demais exigências impostas por órgãos oficiais competentes.

6. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO (LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, f)

A gestão e fiscalização desta contratação seguirão o modelo de execução, conforme diretrizes documentadas na Seção 5 deste TR.

Considerando os trâmites legais para início da execução contratual e a ausência de Instrução Normativa Municipal contrária, o fiscal da contratação será designado futuramente, nos termos do Título III, em particular Art. 117 e referido Art. 7, da Lei Federal 14.133/2021.

A oficialização do fiscal ocorrerá mediante ofício, atestado pela autoridade competente na SME e pelo servidor designado, quando da disponibilidade dos atos jurídicos para lançamento ao Sistema Integrado de Gestão Fiscal (SIGFIS) do Tribunal de Contas do Estado (TCE), haja vista que, a execução da contratação deve se iniciar após este procedimento.

A fiscalização por parte de funcionário da SME, contudo, não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor contratado, inclusive em face de terceiros, respondendo por irregularidades presentes nos serviços prestados ou material entregue.

As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal ou do gestor da contratação deverão ser solicitadas formalmente à autoridade administrativa imediatamente superior, em tempo hábil, para adoção de medidas.

7. CRITERIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, g)

Nos termos do Art. 140 da Lei Federal 14.133/2021, o recebimento do objeto contratado ocorrerá em duas fases: provisória e definitiva.

O recebimento provisório refere-se à conferência de descrição e quantitativo constantes na guia de entrega e/ou Nota Fiscal. Após o recebimento provisório, será verificada, conformidade do item entregue com as especificações contratadas. Não havendo detecção de irregularidades, ocorrerá a aceitação ou o recebimento definitivo dos produtos. Caso seja verificada qualquer incompatibilidade, os itens deverão ser substituídos, por conta e ônus do fornecedor, conforme detalhado na Seção 5.

Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, a empresa deverá encaminhar à Área Requisitante a nota fiscal acompanhada da respectiva guia de entrega no prazo máximo de 7 (sete) dias. Serão aceitas e encaminhadas para pagamento somente as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado em planilha. As guias somente serão aceitas se estiverem constando assinatura de recebimento. As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares os dados bancários para pagamento. Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta na



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

planilha de entrega. No caso de notas fiscais e planilhas que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, a empresa tem um prazo de até 48 horas para entregar novas notas e planilhas com as devidas adequações.

O pagamento será realizado por meio de ordem bancária pela Secretaria Municipal de Educação, respeitando-se os critérios de prioridade dispostos no Art. 141, § 1º da Lei Federal 14.133/2021. O pagamento será, ainda, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados do recebimento da Nota Fiscal, emitida pela empresa, acompanhada das certidões de regularidade fiscal Municipal, Estadual(ais), Federal, de Débitos Trabalhista e do FGTS. A nota fiscal deverá conter os dados bancários da empresa para recepção de pagamentos.

8. SELEÇÃO DO FORNECEDOR (LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, h)

A seleção de fornecedores será realizada via Licitação, na modalidade de Pregão Eletrônico, com critério de julgamento de menor preço por item e, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços (SRP).

Não serão aceitas neste certame propostas com preço superior ao preço médio estabelecido para cada item.

Conforme estabelecido no Art. 62 da Lei 14.133/2021, os participantes do certame deverão apresentar informações e documentos comprobatórios que demonstrem sua capacidade de realizar o objeto que se pretende contratar. As empresas, assim, deverão apresentar documentos de ordem jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira.

No caso específico da documentação técnica, as empresas participantes deverão apresentar atestado/declaração de capacidade técnica, devidamente assinado e datado por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviço compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto do presente pedido.

A documentação aqui descrita será solicitada apenas na fase de habilitação, somente ao participante classificado com a melhor proposta dentro dos critérios estabelecidos na Lei 14.133/2021.

O exposto nesta subseção trata-se de um mínimo exigido à luz da Lei Federal 14.133/2021, não excetuando, contudo, demais requisitos que a Comissão de Contratação julgue necessário incluir no edital.

9. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO (*LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, i*)

Conforme consta no ETP, o valor preliminar estimado para esta contratação foi R\$ 1.450.009,57. Este valor não se confunde com a formação de preços oficial elaborada para o edital (conforme diretrizes do Art. 23), tratando-se apenas de um requisito necessário preconizado pela Lei Federal 14.133/2021 (Art. 18, § 1º, Inciso VI). O valor cotado na formação do preço médio final é de R\$ 7.650.546,4680 (sete milhões seiscentos e cinquenta mil quinhentos e quarenta e seis reais e oitenta centavos).

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (LF 14.133/2021, Art. 6°, XXIII, j)

Email:contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br- (22) 3833-9208



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

A contratação em pauta está prevista no Plano de Contratações Anual 2025, o qual está acessível no site do Município (https://bomjesus.rj.gov.br/site/pagina/pca_2025/101/2).

Os pagamentos das despesas desta contratação decorrerão da dotação orçamentária:

12.361.0033.2632.2632, Plano de Trabalho: 12.365.0033.2633.0000, 12.365.0033.2635.0000. 12.361.0110.2632.2632, 12.365.0110.2633.0000,

12.365.0110.2634.0000, 12.366.0110.2635.0000, 12.367.0110.2636.0000.

Conta: 51-3, 19.420-4 e 14.697-8

Fontes: 500, 552, 573

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00

Bom Jesus do Itabapoana, 14 de julho de 2025

Mônica de Fátima Bartolazi Boechat Amil

Gestora do Fundo Municipal de Educação



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MUNICÍPIO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA/RJ

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

| Ν | 0 | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|
| | | | | | | |

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

1.DO OBJETO

1.1- A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de , especificado(s) no(s) item (ns)...... do Termo de Referência, anexo do edital de Licitação nº/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

| Item | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |
|------|---|
| do | |
| | |



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

| TR | | | | | | | | |
|----|---------------|---------------------------|---------------------------|---------|------------|------------|-------|----------------------------|
| | Especificação | Marca | Modelo | Unidade | Quantidade | Quantidade | Valor | Prazo |
| Х | | (se exigida no edital) | (se exigido no edital) | | Máxima | Mínima | Un | garantia ou validade |
| | | | | | | | | |

2.3. Valor da ata: R\$ xxxx

2.4. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

{Além do gerenciador, não há [ou] São} órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

| Item nº | Órgãos Participantes | Unidade | Quantidade |
|---------|----------------------|---------|------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

4.DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
 - Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
 - Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.
- .4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.
- 4.3. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.
- 4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.
- 4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, 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.
- 4.6. 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 do item 4.1.

4.7. Dos limites para as adesões

- 4.7.1- As aquisições ou 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 gerenciador e para os participantes.
- 4.7.2. 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 gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.
- 4.7.3. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médicohospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.
- 4.7.4. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.8. Vedação a acréscimo de quantitativos

É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.



Comissão Permanente de Licitação

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME



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

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado apartir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.2. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação 5.3. da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.4. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.5. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, 5.6. observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas 5.7. as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
 - Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;
- 5.8. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
 - Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário observada à classificação da licitação; e Mantiverem sua proposta original.
 - 5.8.1. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
 - 5.8.2. O registro a que se refere o item 5.7 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
 - 5.8.3. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.



Compras.gov.br

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 5.8.4. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item

 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - Quando o licitante vencedor n\u00e3o assinar a ata de registro de pre\u00fcos, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta;
 - Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 0.
- O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.10. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, , será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.11. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.12. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.13. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital, e observado o disposto no item 5.8.4, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.14. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.7, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:
 - Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.15 Aexistênciadepreçosregistradosimplicarácompromissodefornecimentonascondições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

93 / 156 Av. Governador Roberto Silveira, nº 68 - Centro - Bom Jesus do Itabapoana-RJ Email:contatolicitacao@bomjesus.rj.gov.br- (22) 3833-9208



Comissão Permanente de Licitação

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME



6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
 - 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.2. Na hipótese de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 6.2.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice IPCA previsto para esta contratação;
 - 6.2.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

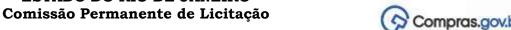
- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
 - 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
 - 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
 - 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
 - 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.



compromisso.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO

EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME





- 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 supostamente o impossibilite de cumprir o
 - 7.2.1. Neste caso, 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.
 - 7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 0, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
 - 7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus precos registrados, observado o disposto no item 5.7.
 - 7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 0, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
 - 7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 0 e no item 0, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
 - 7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.
- 8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:
 - 8.2.1.De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou
 - 8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.
- 8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.
- 8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.
- 8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.
- 8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 0, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

- 9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
 - 9.1.1 Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.
- 9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.
- 9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:
 - 9.5. Por razão de interesse público;
 - 9.5.1. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 9.5.2. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

- 10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.
 - 10.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.
- 10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8°, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).
- 10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 11.1. O fornecimento será efetuado no prazo, quantidade, local e horário especificado no presente Termo de Referência.
- 11.2. A fornecedora estará obrigada ao cumprimento dos seguintes prazos:

11.2.1. Prazo para entrega dos produtos: xxxxxxx

As entregas serão parceladas e de acordo com a necessidade da Prefeitura Municipal de Bom Jesus do Itabapoana/RJ, através do pedido do setor responsável da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

A formalização e a gestão da contratação ocorrerão por meio de Ata de Registro de Preços (ARP). O início da execução da contratação (execução dos serviços) será solicitado mediante comunicação formal à empresa contratada, com apresentação da ordem de serviço e nota de empenho. A empresa contratada deverá responder atestando ciência do pedido.

12. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

12.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

13 DAS ADEQUAÇÕES ORÇAMENTARIAS

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos e Dotação orçamentária:

Dotação orçamentária:

Elemento de Despesa: XXXX

Plano de Trabalho: XXXX

Fonte: XXXX Conta: XXX

14. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 14.1. A Gestão e a Fiscalização da Contratação caberão aos representantes da Administração especialmente designados. Nos impedimentos e afastamentos legais deste, suas funções serão desempenhadas por seus respectivos substitutos.
- 13.2. Fica instituído a Servidora XXXXXXX, para fiscalização do contrato/ Ata de Registro de Preço.

15. DO PAGAMENTO

- 15.1. O pagamento será efetuado na conta bancária fornecida pela empresa, em até 30(trinta) dias úteis após o Recebimento Definitivo, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativas SEGES/ME nº 77/2022, condicionado apresentação dos seguintes documentos, em vigor:
- a) Nota fiscal do produto/serviço/fatura discriminativa
- b) Certidão de FGTS CRF, emitida pela Caixa Econômica Federa;
- c) Certidão Conjunta de Quitação de Tributos Federais e Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- d) CNDT Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal, no que couber.



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

- 15.2. A apresentação de Nota Fiscal com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no subitem anterior, implicará na sua devolução à Empresa Contratada para regularização, devendo o prazo de pagamento ser contado a partir da data de sua reapresentação.
- 15.3. A CONTRATADA assumirá inteira responsabilidade pela veracidade, conformidade e eventuais correções das informações registradas no referido sistema, assumindo o ônus por quaisquer prejuízos decorrentes de erros ou falhas quanto aos dados e documentos informados, inclusive perante a Receita Federal do Brasil (RFB) e demais órgãos da Administração Pública.
- 15.3.1 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 15.3.2 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 15.4. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.
- 15.5. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que por ventura não tenha sido acordada no contrato

16. CONDIÇÕES GERAIS

As condições gerais de execução do objeto, tais como as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no edita e Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

| Item | Fornec | edor <i>(razão</i> | social, CNPJ/ | MF, ender | eço, contat | os, repre | esentan | te) |
|------|-------------|--------------------|---------------------------|-----------|-------------|---------------|---------|-----------------|
| do | | | | | | | | |
| TR | | | | | | | | |
| | Especificaç | Marca | Modelo | Unidade | Quantidad | Quantid | Valor | Prazo |
| X | ão | (se exigida | (se exigido no edital) | | eMáxima | ade Mínima | Un | garanti a ou |
| | | , | , | | | | | validad |
| | | | | | | | | е |
| | | | | | | | | |

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

| Item | Forne | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) | | | | | | | | | | |
|-------|------------|---|----------------|---------|-----------|---------|-------|---------|--|--|--|--|
| Do TR | | | | | | | | | | | | |
| | Especifica | Marca | Modelo | Unidade | Quantidad | Quantid | Valor | Prazo | | | | |
| X | ção | (se exigida | (se exigido no | | eMáxima | ade | Un | garanti | | | | |
| | | no edital) | edital) | | | Mínima | | a ou | | | | |
| | | no canal) | odital) | | | | | validad | | | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | | | е | |
|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Comissão Permanente de Licitação



ANEXO IV- MODELO DE PROPOSTA

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL - ANEXO I

AO FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA-RJ PREGÃO ELETRÔNICO № xx/2025 - FME

| OBJET | O: xxxx | | | | | | | | | |
|------------------|---------------|--------------|--------|---------|-------------------|-------|---------------------|-------------|--------|-------|
| Propost | a que faz a e | empresa | | | | | | _, inscrita | no C | NPJ |
| sob o | o nº | | | | | | | , N | lome | de |
| | a: | | | | | | | Insc. | | Est.: |
| | Endereço:_ | | Bairro | o: | Cidad | de: _ | | _CEP: _ | | E- |
| mail: | Telefone | :Fax | | Resp | onsável | pela | assinatura | do contr | rato:_ | |
| Telefon | e: | _Banco: | C | onta E | Bancária: | | Nome | e | nº. | da |
| Agência | a:, par | ra atendimer | ito do | objeto | destinad | lo ao | Município | de Bom | Jesu | s do |
| Itabapo: FME. | ana-RJ, em o | conformidade | e com | o Edita | al de PR I | EGÃC |) ELETRĈ | NICO N | 0 xx/2 | 2025- |
| Para | tanto, of | erecemos | | | • | | valor onforme ab | | de | R\$ |

| ITEM | CATMAT | DESCRIÇÃO | UNID | QUANT | MARCA | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO GLOBAL |
|------------------------------------|--------|--|------|-------|-------|-------------------|-----------------|
| 1 exclusivo para ME e EPP | 463857 | Açafrão 10g, pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, EMBALAGEM PLÁTICA COM 10g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. | UN | 2.000 | | | CEOBAL |
| 2 | 603269 | Açúcar 5kg, tipo cristal, granulado, cor clara, isento de umidade, sujidades, matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais; odor e sabor | PCT | 3.075 | | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 3 cota reservada | 603269 | próprio do produto - EMBALAGEM INTACTA DE 5 KG (PACOTE) contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. Açúcar 5kg, tipo cristal, granulado, cor clara, isento de umidade, sujidades, matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprio do produto - EMBALAGEM INTACTA DE 5 KG (PACOTE) contendo data da fabricação, data da validade e número do | | | | |
|------------------------------------|--------|--|-----|-------|--|--|
| | | lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | PCT | 1.025 | | |
| 4 exclusivo para ME e EPP | 464534 | Amendoim 500g, grupo descascado, subgrupo selecionado, classe miúdo, tipo 1. Acondicionado em PACOTE PLÁSTICO DE 500g, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. | PCT | 270 | | |
| 5 exclusivo para ME e EPP | 467050 | Amido 500g, material milho, aplicação molhos. De excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. EMBALAGEM INTACTA DE 500g, | UN | 1.950 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade | | | | |
|------------------------------------|--------|--|-----|-------|--|--|
| | | mínima de 6 (seis) meses da entrega. | | | | |
| 6 | 19690 | Arroz 5kg, beneficiado tipo 2 classe longo fino tipo subgrupo agulhinha; devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. EMBALAGEM INTACTA DE 5 KG (PACOTE), contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com validade mínima de 6 (seis) meses da entrega. | PCT | 7.650 | | |
| 7 cota reservada | 19690 | Arroz 5kg, beneficiado tipo 2 classe longo fino tipo subgrupo agulhinha; devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. EMBALAGEM INTACTA DE 5 KG (PACOTE), contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com validade mínima de 6 (seis) meses da entrega. | PCT | 2.550 | | |
| 8 exclusivo para ME e EPP | 460501 | Aveia 500g, em flocos finos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, acondicionada em | UN | 2.200 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | EMBALAGEM | | | | |
|-----------|--------|--|-----|-----|--|--|
| | | PLÁSTICA de | | | | |
| | | polipropileno, resistente | | | | |
| | | e transparente DE 500g , | | | | |
| | | original do fabricante, | | | | |
| | | com especificações do | | | | |
| | | produto, informações | | | | |
| | | sobre o fabricante, | | | | |
| | | prazo de validade e lote, | | | | |
| | | produto isento de | | | | |
| | | registro no Ministério da | | | | |
| | | Agricultura - Serviço de | | | | |
| | | Inspeção Federal (SIF) | | | | |
| | | ou Serviço de Inspeção | | | | |
| | | Estadual (SIE). | | | | |
| | | Bala de goma tipo | | | | |
| | | jujuba, sabores sortidos | | | | |
| | | de frutas. CAIXA COM | | | | |
| 9 | | 30 TUBOS de aproximadamente 32 | | | | |
| exclusivo | | gramas cada unidade, | | | | |
| para ME e | 343491 | contendo a | | | | |
| EPP | | identificação do | | | | |
| | | produto, marca do | | | | |
| | | fabricante, data de | | | | |
| | | fabricação, prazo de | | | | |
| | | validade. | CX | 150 | | |
| | | Balas macias, Produto | | | | |
| | | preparado a base de | | | | |
| | | açúcares fundidos e | | | | |
| | | adicionado de | | | | |
| | | substancias que | | | | |
| | | caracterizam o produto, | | | | |
| | | como suco de frutas, | | | | |
| | | óleos essenciais e | | | | |
| | | adicionados de outras | | | | |
| 10 | | substâncias permitidas; | | | | |
| exclusivo | | a principal característica do produto é o de | | | | |
| para ME e | 474370 | apresentar-se macio, | | | | |
| EPP | | submetido | | | | |
| | | amassamento mecânico | | | | |
| | | até obtenção da | | | | |
| | | consistência desejada. | | | | |
| | | Acondicionado em | | | | |
| | | EMBALAGEM | | | | |
| | | PLÁSTICA COM 100 | | | | |
| | | UNIDADES (PACOTE). | | | | |
| | | Diversos sabores: tutti- | | | | |
| | | frutti, morango, uva, | | | | |
| | | abacaxi, banana. | PCT | 440 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 11 exclusivo para ME e EPP | 456468 | Biscoito salgado 400g SEM LACTOSE, cream cracker, não deverá conter leite e derivados, lactose e nenhum resíduo de leite. A embalagem deverá informar dados de identificação do produto, marca do frabricante, data de frabricação, prazo de validade, peso líquido, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos — CNNPA. Embalagem dupla hermeticamente fechado sem contato manual contendo no mínimo 400 gramas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. | PCT | 2.000 | | |
|-------------------------------------|--------|--|-----|-------|--|--|
| 12 | 402158 | Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço — embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados e em embalagem secundária de caixa de papelão. EMBALAGEM INTACTA CX COM 2 KG, contendo data de | CX | 3.015 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | | | | |
|-------------------------|--------|---|----|-------|--|--|
| 13 cota reservada | 402158 | Biscoito sabor água e sal (CX 2KG), apresentação quadrado, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço — embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados e em embalagem secundária de caixa de papelão. EMBALAGEM INTACTA CX COM 2 KG, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | CX | 1.005 | | |
| 14 | 605938 | Biscoito Doce ao leite (CX 2KG), apresentação maisena. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias | CX | 4.200 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | terrosas, parasitos e em | | | | |
|-----------|--------|--|----|-------|--|--|
| | | perfeito estado de | | | | |
| | | conservação, serão | | | | |
| | | rejeitados biscoitos mal | | | | |
| | | cozidos e queimados, | | | | |
| | | não podendo apresentar | | | | |
| | | excesso de dureza e | | | | |
| | | nem se apresentar | | | | |
| | | quebradiço – | | | | |
| | | embalagem primaria em | | | | |
| | | pacotes impermeáveis | | | | |
| | | lacrados e em | | | | |
| | | embalagem secundária | | | | |
| | | de caixa de papelão. | | | | |
| | | EMBALAGEM | | | | |
| | | INTACTA CX COM 2 | | | | |
| | | KG, contendo data de | | | | |
| | | validade, data da | | | | |
| | | fabricação, | | | | |
| | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. | | | | |
| | | Biscoito Doce ao leite | | | | |
| | | (CX 2KG), apresentação | | | | |
| | | maisena. O biscoito | | | | |
| | | deverá ser fabricado a | | | | |
| | | partir de matérias | | | | |
| | | primas sãs e limpas, | | | | |
| | | isenta de matérias | | | | |
| | | terrosas, parasitos e em | | | | |
| | | perfeito estado de | | | | |
| | | conservação, serão | | | | |
| | | rejeitados biscoitos mal | | | | |
| 15 | | cozidos e queimados, não podendo apresentar | | | | |
| cota | 605938 | excesso de dureza e | | | | |
| reservada | | nem se apresentar | | | | |
| | | quebradiço – | | | | |
| | | embalagem primaria em | | | | |
| | | pacotes impermeáveis | | | | |
| | | lacrados e em | | | | |
| | | embalagem secundária | | | | |
| | | de caixa de papelão. | | | | |
| | | EMBALAGEM | | | | |
| | | INTACTA CX COM 2 | | | | |
| | | KG , contendo data de | | | | |
| | | validade, data da | | | | |
| | | fabricação, | CX | 1.400 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| • | i | | | | | |
|-----------|--------|-----------------------------|-------|-------|--|--|
| | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. | | | | |
| | | Biscoito doce 400g | | | | |
| | | SEM LACTOSE, tipo | | | | |
| | | Maria, não deverá | | | | |
| | | conter leite e derivados, | | | | |
| | | lactose e nenhum | | | | |
| | | resíduo de leite. A | | | | |
| | | embalagem deverá | | | | |
| | | informar dados de | | | | |
| | | identificação do produto, | | | | |
| | | marca do frabricante, | | | | |
| | | data de frabricação, | | | | |
| 16 | | prazo de validade, peso | | | | |
| exclusivo | 456469 | líquido, resolução 12/78 | | | | |
| para ME e | 100100 | da comissão nacional de | | | | |
| EPP | | normas e padrões para | | | | |
| | | alimentos – CNNPA. | | | | |
| | | Embalagem dupla | | | | |
| | | hermeticamente | | | | |
| | | fechado sem contato | | | | |
| | | manual contendo no | | | | |
| | | mínimo 400 gramas. | | | | |
| | | Prazo de validade | | | | |
| | | mínimo de 06 meses a | | | | |
| | | partir da data da | | | | |
| | | entrega. | PCT | 2.000 | | |
| | | Biscoito Wafer 35g, | | | | |
| | | com recheio de | | | | |
| | | Chocolate, CAIXA | | | | |
| | | COM 40 UNIDADES DE | | | | |
| | | 35 g . Ingredientes: | | | | |
| 17 | | Açúcar, farinha de trigo | | | | |
| exclusivo | 474394 | enriquecida com ferro e | | | | |
| para ME e | 474394 | ácido fólico, gordura | | | | |
| EPP | | vegetal, cacau em pó, | | | | |
| | | sal, emulsificante | | | | |
| | | lecitina de soja, | | | | |
| | | aromatizante e fermento | | | | |
| | | químico bicarbonato de | 40 | | | |
| | | sódio. | UN. | 110 | | |
| | | Bombom de | | | | |
| 18 | | Chocolate, tipo | | | | |
| exclusivo | 464002 | serenata de amor. | | | | |
| para ME e | .0.002 | PACOTE DE 850g, | PCT | | | |
| EPP | | CONTENDO 50 | C/ 50 | | | |
| | | BOMBONS , recheados | UN. | 110 | | |



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Comissão Permanente de Licitação



| 1 1 | l | l | ĺ | 1 | İ | , i |
|-----------|--------|---------------------------|-----|-------|---|-----|
| | | com camadas de Waff, | | | | |
| | | com 20 gramas, | | | | |
| | | embalado | | | | |
| | | individualmente com | | | | |
| | | plástico, que contenha | | | | |
| | | em sua composição | | | | |
| | | açúcar, gorduras | | | | |
| | | vegetal, farinha de trigo | | | | |
| | | enriquecida com ferro e | | | | |
| | | ácido fólico, castanha de | | | | |
| | | caju, soro de leite em pó | | | | |
| | | integral, leite em pó | | | | |
| | | desnatado, flocos, flocos | | | | |
| | | de arroz, amido de | | | | |
| | | milho, farinha de soja, | | | | |
| | | emulsificantes: lecitina | | | | |
| | | de soja (322) e | | | | |
| | | poliglicerol aromatizante | | | | |
| | | e fermento químico | | | | |
| | | bicabornato de sódio | | | | |
| | | (500II) traços de | | | | |
| | | amêndoa, amendoim, | | | | |
| | | avelã, castanha do Pará | | | | |
| | | e nozes. | | | | |
| | | Canjiquinha, farinha de | | | | |
| | | milho, apresentação | | | | |
| | | granulada fina. Deverão | | | | |
| | | ser fabricadas a partir | | | | |
| | | de matérias primas sãs | | | | |
| | | e limpas isentas de | | | | |
| | | matériasterrosas e | | | | |
| | | parasitos. Não podendo | | | | |
| | | estar úmidas ou | | | | |
| 19 | | rançosas. | | | | |
| exclusivo | | EMBALAGEM | | | | |
| para ME e | 459072 | ÍNTEGRA DE1kg, | | | | |
| EPP | | contendo data de | | | | |
| | | validade, data da | | | | |
| | | fabricação, | | | | |
| | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. | KG | 2.200 | | |
| | | criticga. | 1.0 | ۷.۷۵ | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | Chocolate em pó 100% | | | | |
|-----------|--------|--|-----|-------|--|--|
| | | cacau, O produto | | | | |
| | | deverá estar de acordo | | | | |
| | | com a legislação | | | | |
| | | vigente, em especial: | | | | |
| | | NTA 02 (Decreto | | | | |
| | | 12.486/78), Resolução | | | | |
| | | RDC n ^o 264 de | | | | |
| | | 22/09/05, RDC nº 12 de | | | | |
| | | 02/01/01, RDC nº 259 | | | | |
| | | de 20/09/02, RDC nº | | | | |
| | | 360 de 23/12/03, RDC | | | | |
| | | nº 14 de 28/03/14, | | | | |
| | | Portaria nº 326 de | | | | |
| | | 30/07/1997, Resolução | | | | |
| | | CD/FNDE n° 06 de | | | | |
| | | 08/05 /2020 e Lei nº | | | | |
| | | 8.656 de 21/05/93. | | | | |
| | | Ingredientes: cacau em | | | | |
| | | pó alcalino. Sem adição | | | | |
| | | de açúcares. Sem | | | | |
| | | glúten. Sem | | | | |
| | | edulcorantes, corantes e | | | | |
| | | aromatizantes artificiais. | | | | |
| 20 | | Deve ser isento de leite | | | | |
| exclusivo | 463532 | e dos principais | | | | |
| para ME e | +00002 | alimentos alérgenos | | | | |
| EPP | | conforme Resolução | | | | |
| | | RDC nº 26 de 02/07/15. | | | | |
| | | Poderá conter outros | | | | |
| | | ingredientes desde que | | | | |
| | | aprovados pela | | | | |
| | | legislação vigente e que | | | | |
| | | não descaracterizem o | | | | |
| | | produto, os quais | | | | |
| | | deverão ser declarados. | | | | |
| | | Deverá ser solúvel em | | | | |
| | | líquidos quentes e frios. Características: cor, | | | | |
| | | · 1 | | | | |
| | | odor, sabor e textura característicos. | | | | |
| | | Embalagem primária: | | | | |
| | | saco plástico | | | | |
| | | resistente, atóxico, | | | | |
| | | lacrado, contendo de | | | | |
| | | 500g . Rotulagem: o | | | | |
| | | produto deve ser | | | | |
| | | rotulado de acordo com | | | | |
| | | a legislação vigente. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | PCT | 1.360 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | meses na data da | | | | |
|-----------|--------|--|-----|-------|--|--|
| | | entrega. | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | Colorau 500g, | | | | |
| | | condimento, | | | | |
| | | apresentação industrial, | | | | |
| | | aspecto físico pó, | | | | |
| | | aplicação culinária em | | | | |
| | | geral. EMBALGEM | | | | |
| 21 | | INTACTA DE 500g | | | | |
| exclusivo | 463937 | (PACOTE), contendo | | | | |
| para ME e | +00001 | data da fabricação, data | | | | |
| EPP | | da validade e o número | | | | |
| | | do lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da entrega. | PCT | 3.300 | | |
| | | Doce de Banana 20g, | 101 | 3.300 | | |
| 22 | | em tablete de 20gr . Tipo | | | | |
| exclusivo | 404007 | Mariola. EMBALAGEM | | | | |
| para ME e | 481267 | COM 50 UNIDADES | | | | |
| EPP | | (PACOTE), de 1ª | | | | |
| | | Qualidade. | PCT | 110 | | |
| | | Extrato de tomate | | | | |
| | | 300g , matéria-prima, | | | | |
| | | preparado com frutos | | | | |
| | | maduros, escolhidos, | | | | |
| | | sãos, sem pele e | | | | |
| | | sementes; isento de fermentações e não | | | | |
| | | indicar processamento | | | | |
| 23 | | defeituoso. Prazo de | | | | |
| exclusivo | 459679 | validade 3 dias aberto e | | | | |
| para ME e | .000.0 | no mínimo 6 (seis) | | | | |
| EPP | | meses da data dá | | | | |
| | | entrega (fechado); | | | | |
| | | EMBALAGEM | | | | |
| | | INTACTA DE 300g, | | | | |
| | | contendo data da | | | | |
| | | fabricação, data de | | | | |
| | | validade e número do | | 0.5.5 | | |
| | | lote do produto. | UN | 330 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 24 exclusivo para ME e EPP | 458921 | Farinha de Mandioca, apresentação torrada tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela tipo 2. Fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas e rançosa. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | KG | 3.300 | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|--------|--|--|
| 25 exclusivo para ME e EPP | 465332 | Farinha de trigo, especial, de excelente qualidade, material trigo, apresentação pó, branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Características adicionais sem fermento. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | KG | 1.500 | | |
| 26 | 390241 | Feijão, preto, tipo 1, novo, constituídos de grãos macios e inteiros de primeira qualidade; isento de material terroso, sujidades, | KG | 23.775 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | mistura de outras | | | | |
|------------|--------|-------------------------------|------|-------|--|--|
| | | variedades e espécies. | | | | |
| | | EMBALAGEM | | | | |
| | | INTEGRA DE 1kg, | | | | |
| | | contendo data da | | | | |
| | | fabricação, data da | | | | |
| | | validade e número do | | | | |
| | | lote. O produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega e especificação | | | | |
| | | do produto. | | | | |
| | | Feijão, preto, tipo 1, | | | | |
| | | novo, constituídos de | | | | |
| | | grãos macios e inteiros | | | | |
| | | de primeira qualidade; | | | | |
| | | isento de material | | | | |
| | | terroso, sujidades, | | | | |
| | | mistura de outras | | | | |
| | | variedades e espécies. | | | | |
| 27 | | EMBALAGEM | | | | |
| cota | 390241 | INTEGRA DE 1kg, | | | | |
| reservada | 000211 | contendo data da | | | | |
| 1000174444 | | fabricação, data da | | | | |
| | | validade e número do | | | | |
| | | lote. O produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega e especificação | | | | |
| | | do produto. | KG | 7.925 | | |
| | | Fermento em pó | | | | |
| | | químico 100g, capaz de | | | | |
| | | expandir massas | | | | |
| | | elaboradas com | | | | |
| | | farinhas, amidos ou | | | | |
| | | féculas, aumentando- | | | | |
| | | lhes o volume e a | | | | |
| 00 | | porosidade. | | | | |
| 28 | | EMBALAGEM | | | | |
| exclusivo | 459586 | INTEGRA DE 100g, | | | | |
| para ME e | | contendo data da | | | | |
| EPP | | fabricação, data de | | | | |
| | | validade e número do | | | | |
| | | lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. | UNID | 770 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 29 exclusivo para ME e EPP | 602630 | Fórmula infantil (0 a 6 meses) 400g, à base de proteína isolada de soja, de origem vegetal para lactentes de 0 a 6 meses de vida, a base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outro oligoelementos. Atendem recomendações do codexalimentarius FAO/OMS. LATA DE 400 g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | LT | 400 | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|-----|--|--|
| 30 exclusivo para ME e EPP | 432636 | Fórmula infantil (6 a 12 meses) 400g, à base de proteína isolada de soja, De origem vegetal para lactentes de 6 a 12 meses de vida, a base de proteína isolada de soja, isenta de lactose e sacarose, enriquecida com vitaminas, minerais, ferro e outro oligoelementos. Atendem recomendações do codexalimentarius FAO/OMS. LATA DE 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | LT | 400 | | |
| 31 exclusivo para ME e EPP | 403958 | Fórmula Infantil anti- regurgitação 400g, para lactentes com composição específica para condições de refluxo gastresofágico. Indicada para lactentes desde o nascimento até os 12 (doze) meses de idade. LATA DE 400g. | | 200 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | Embalagem intacta, | | | | |
|-----------|---------|---|-------|-------|--|--|
| | | contendo data de | | | | |
| | | validade, data da | | | | |
| | | fabricação, | | | | |
| | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. | | | | |
| | | Fubá, aplicação | | | | |
| | | culinária em geral, | | | | |
| | | aspecto físico pó, cor | | | | |
| | | amarela, matéria – | | | | |
| | | prima milho. Deverão | | | | |
| | | ser fabricadas a partir | | | | |
| | | de matérias primas sãs | | | | |
| | | e limpas isentas de | | | | |
| | | matérias terrosas e | | | | |
| | | parasitos. Não | | | | |
| 32 | | podendo estar úmidos | | | | |
| exclusivo | 470688 | ou rançosos. | | | | |
| para ME e | 11 0000 | EMBALAGEM | | | | |
| EPP | | INTEGRA DE 1kg, | | | | |
| | | contendo data de | | | | |
| | | validade, data da | | | | |
| | | fabricação, | | | | |
| | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto. Contendo data de | | | | |
| | | Contendo data de validade mínima de 6 | | | | |
| | | (seis) meses na data da | | | | |
| | | entrega e especificação | | | | |
| | | do produto. | KG | 3.220 | | |
| | | Leite de Soja, para | 1.0 | 0.220 | | |
| | | consumo de crianças, | | | | |
| | | enriquecido com cálcio e | | | | |
| | | vitaminas, | | | | |
| | | EMBALAGEM EM | | | | |
| | | LITRO INTACTA, | | | | |
| 33 | | contendo data de | | | | |
| exclusivo | 389267 | validade, data da | | | | |
| para ME e | 309201 | fabricação, | | | | |
| EPP | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega. | LITRO | 870 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 34 | 446019 | Leite em Pó 400g, integral, instantâneo. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 400 g contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega do produto. | UN | 56.350 | | |
|-------------------------------------|--------|---|------|--------|--|--|
| 35 cota reservada | 446019 | Leite em Pó 400g, integral, instantâneo. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE 400 g contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega do produto. | UN | 4.150 | | |
| 36 exclusivo para ME e EPP | 453662 | Leite Maternizado (0 a 6 meses) 400g, fórmula infantil de partida para crianças de 0 a 6 meses, adicionada de prebióticos, com relação caseína/proteína do soro 40:60 e exclusivo mix de 98% de gorduras de origem vegetal de ótima digestibilidade. LATA DE 400g. Embalagem intacta, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | LATA | 400 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 37 exclusivo para ME e EPP | 442836 | Leite Maternizado (a partir de 6 meses) 400g, fórmula infantil de partida para crianças a partir de 6 meses, adicionada de prebióticos, com relação caseína/proteína do soro 80:20. LATA DE 400g. Embalagem intacta, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | LATA | 400 | | |
|-------------------------------------|--------|---|------|-------|--|--|
| 38 exclusivo para ME e EPP | 447375 | Leite zero lactose em pó 380g, composição básica: Leite integral, ensima lactase, adicionado com vitaminas e emulsificantes. Com vitaminas E emulsificantes. Com embalagem primária em lata, contendo no mínimo 380 gramas. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Com registro no MA, inspecionado pelo SIF. Prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. | LATA | 2.000 | | |
| 39 exclusivo para ME e EPP | 463904 | Louro 4g, EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 4g, com identificação do produto e prazo de validade. | UN | 3.050 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 40 exclusivo para ME e EPP | 458963 | Macarrão goela ou padre nosso 500g, macarrão contendo ovos tipo goela, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ferro e ácido fólico) ovos e corantes betacaroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. EMBALAGEM INTACTA DE 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses da data de entrega. | PCT | 6.650 | | |
|-------------------------------------|--------|---|-----|-------|--|--|
| 41 exclusivo para ME e EPP | 459002 | Macarrão tipo Espaguete 500g, macarrão longo com ovos tipo espaguete contendo os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta- caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. EMBALAGEM INTACTA DE 500g, contendo data de validade, data | PCT | 4.100 | | |



Comissão Permanente de Licitação EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Compras.gov.br

| | | fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses da data de entrega. | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|-----|-----|--|--|
| 42 exclusivo para ME e EPP | 462122 | Milho de Pipoca 500g, tipo 1,grãos íntegros, de boa qualidade, acondicionados em PACOTE DE 500g. Preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentam de matérias terrosas e parasitas e de detritos animais e vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | PCT | 270 | | |
| 43 exclusivo para ME e EPP | 463690 | Milho para Canjicão 500g, tipo 1, grãos inteiros,canjica branca despeliculada, de boa qualidade, acondicionados em PACOTE DE 500g. Preparados com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. | PCT | 270 | | |



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Comissão Permanente de Licitação

Compras.gov.br

| 44 exclusivo para ME e EPP | 462824 | Milho Verde 200g em conserva, simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes, acondicionados em EMBALAGENS DE 200g, drenado, de boa qualidade. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | UN | 220 | | |
|-------------------------------------|--------|--|------|-------|--|--|
| 45 exclusivo para ME e EPP | 463692 | Óleo de soja comestível, matéria-prima: soja, refinado, aplicação cozidos, quantidades de calorias 900/100kcal/g. EMBALAGEM INTACTA PET DE 900ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. | UNID | 8.900 | | |
| 46 exclusivo para ME e EPP | 463916 | Orégano seco 10g, EMBALAGEM DE 10 g, validade de no mínimo 12 meses e data de embalamento não superior a 30 dias. | UNID | 2.550 | | |
| 47 exclusivo para ME e EPP | 374948 | Pipoca doce, pacote de 20g,FARDO COM 40 unidades. | FD | 140 | | |
| 48 exclusivo para ME e EPP | 483634 | Pirulito, tipo napolitano, embalagem com 180 gramas, PACOTE COM 50 UNIDADES. | PCT | 180 | | |



Compras.gov.br

| 49 | 606524 | Pó de café 500g, Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto e atender as especificações. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. EMBALGEM 500g. | UN | 2.625 | | |
|-------------------------------------|--------|---|----|-------|--|--|
| 50 cota reservada | 606524 | Pó de café 500g, Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto e atender as especificações. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. EMBALGEM 500g. | Z | 875 | | |
| 51 exclusivo para ME e EPP | 433275 | Sal, tipo refinado, aplicação alimentícia teor máximo sódio 196 mg/g, aditivos iodo/ prussiato amarelo, acidez 7,50 ph. EMBALAGEM INTEGRA DE 1kg, | KG | 3.100 | | |



Comissão Permanente de Licitação EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Compras.gov.br

| 1 1 | | contendo data de | I | |] | 1 |
|------------------------|--------|---|------|-------|---|---|
| | | validade, data da | | | | |
| | | fabricação, | | | | |
| | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá | | | | |
| | | apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | | | | |
| | | entrega e especificação do produto. | | | | |
| | | Suplemento infantil | | | | |
| | | hipercalórico 400g, | | | | |
| | | fornece alto aporte de | | | | |
| | | nutrientes em pequeno | | | | |
| | | volume, rico em | | | | |
| | | vitaminas e minerais. | | | | |
| | | Isento de Glúten e | | | | |
| | | Lactose. LATA DE | | | | |
| | | 400g . É indicado para prevenção da | | | | |
| 52 | | desnutrição e | | | | |
| exclusivo | | recuperação do estado | | | | |
| para ME e | 465751 | nutricional, anorexia e | | | | |
| . EPP | | situações onde há baixa | | | | |
| | | ingestão de nutrientes, | | | | |
| | | ajuda no aumento das | | | | |
| | | necessidades | | | | |
| | | nutricionais como pré e | | | | |
| | | pós operatório, oncologia, trauma, | | | | |
| | | infecção e outros | | | | |
| | | quadros | | | | |
| | | hipermetabólicos. Sem | | | | |
| | | sabor. | LATA | 200 | | |
| | | Vinagre 750ml, matéria- | | | | |
| | | prima: vinho tinto, tipo | | | | |
| | | acentuado, acidez 4,50 | | | | |
| | | per, aspecto líquido, aspecto visual límpido e | | | | |
| | | sem depósito. | | | | |
| | | EMBALAGEM | | | | |
| 53 | | INTEGRA DE 750 ml | | | | |
| exclusivo para ME e | 217092 | (GARRAFA), contendo | | | | |
| EPP | | data de validade, data | | | | |
| | | da fabricação, | | | | |
| | | especificação e número | | | | |
| | | de lote do produto. O | | | | |
| | | produto deverá apresentar validade | | | | |
| | | mínima de 6 (seis) | | | | |
| | | meses na data da | GF | 1.400 | | |



ente de Licitação Compras.gov.br

| | | entrega. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|--------|--|------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 54 exclusivo para ME e EPP | 463748 | Abóbora, in natura, madura, extra, tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | KG | 9.100 | | |
| 55 exclusivo para ME e EPP | 463749 | Abobrinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, com ausência de defeitos graves, íntegra, sem manchas e sem sinais de podridão. | KG | 4.500 | | |
| 56 exclusivo para ME e EPP | 463938 | Alface, de primeira,tipo extra, tamanho e coloração uniforme, características: com folhas firmes, integras, frescas sem áreas escuras, sem sujidades | PÉ | 21.600 | | |



Compras.gov.br

| 1 | 1 | , | | • | • | 1 | |
|-----------|--------|-------------------------|----|-------|---|---|--|
| | | ou outros defeitos que | | | | | |
| | | possam alterar sua | | | | | |
| | | aparência ou qualidade; | | | | | |
| | | estar sem ataques de | | | | | |
| | | pragas e doenças e não | | | | | |
| | | apresentar-se com | | | | | |
| | | folhas amareladas e | | | | | |
| | | danos mecânicos. Peso | | | | | |
| | | aproximado: PÉ DE 250 | | | | | |
| | | g. Consumo imediato e | | | | | |
| | | em escala, no decorrer | | | | | |
| | | da semana no máximo 5 | | | | | |
| | | (cinco) dias antes do | | | | | |
| | | vencimento. | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | , | | | | | |
| | | maturação adequada | | | | | |
| | | para consumo, com | | | | | |
| | | dentes graúdos de 1ª | | | | | |
| | | qualidade, isentos de | | | | | |
| | | sujidades, insetos, | | | | | |
| | | parasitas, larvas e | | | | | |
| | | corpos estranhos | | | | | |
| 57 | 302725 | aderidos à casca. Não | | | | | |
| | | devem apresentar | | | | | |
| | | quaisquer lesões de | | | | | |
| | | origem física, mecânica | | | | | |
| | | ou biológica. Produto | | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | | |
| | | batidas. | KG | 2.700 | | | |
| | | Alho nacional, | | | | | |
| | | maturação adequada | | | | | |
| | | para consumo, com | | | | | |
| | | dentes graúdos de 1ª | | | | | |
| | | qualidade, isentos de | | | | | |
| | | sujidades, insetos, | | | | | |
| | | parasitas, larvas e | | | | | |
| 58 | | corpos estranhos | | | | | |
| cota | 302725 | aderidos à casca. Não | | | | | |
| reservada | | devem apresentar | | | | | |
| | | quaisquer lesões de | | | | | |
| | | origem física, mecânica | | | | | |
| | | ou biológica. Produto | | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | | |
| | | batidas. | KG | 900 | | | |



Compras.gov.br

| 59 | 464449 | Banana prata, semi maturada, em perfeito estado, de 1ª qualidade, peso aproximado (unid.): 100 g, tamanho e coloração: uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Produto com casca uniforme e íntegra, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Deverá estar fresca, em pencas. | KG | 20.175 | | |
|-------------------------------------|--------|---|----|--------|--|--|
| 60 cota reservada | 464449 | Banana prata, semi maturada, em perfeito estado, de 1ª qualidade, peso aproximado (unid.): 100 g, tamanho e coloração: uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvida, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento. Produto com casca uniforme e íntegra, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Deverá estar fresca, em pencas. | KG | 6.725 | | |
| 61 exclusivo para ME e EPP | 464380 | Banana nanica, de 1a qualidade, grau médio de amadurecimento, cascas sãs, sem | KG | 3.850 | | |



Compras.gov.br

| , . | | | | • | • | • | , . |
|-----------|---------|--------------------------|----|--------|----------|----------|----------|
| | | rupturas, acondicionada | | | | | |
| | | em embalagem plástica | | | | | |
| | | de polipropileno com até | | | | | |
| | | 5kg ou caixa apropriada, | | | | | |
| | | resistente, com etiqueta | | | | | |
| | | de pesagem, prazo de | | | | | |
| | | validade semanal. | | | | | |
| | | Banana da terra, In | | | | | |
| | | Natura, apresentando | | | | | |
| | | grau de maturação que | | | | | |
| | | permita suportar a | | | | | |
| | | manipulação, o | | | | | |
| | | transporte e a | | | | | |
| | | conservação em | | | | | |
| | | condições adequadas | | | | | |
| | | para o consumo, com | | | | | |
| 62 | 464377 | ausência de sujidades, | | | | | |
| | | parasitos e larvas. | | | | | |
| | | Devem estar íntegras, | | | | | |
| | | sem traço de | | | | | |
| | | descoloração ou | | | | | |
| | | manchas. Deverá ser | | | | | |
| | | transportados em carros | | | | | |
| | | higienizados em | | | | | |
| | | temperatura ambiente. | KG | 10.350 | | | |
| | | Banana da terra, In | | | | | |
| | | Natura, apresentando | | | | | |
| | | grau de maturação que | | | | | |
| | | permita suportar a | | | | | |
| | | manipulação, o | | | | | |
| | | transporte e a | | | | | |
| | | conservação em | | | | | |
| | | condições adequadas | | | | | |
| 63 | 40.4077 | para o consumo, com | | | | | |
| cota | 464377 | ausência de sujidades, | | | | | |
| reservada | | parasitos e larvas. | | | | | |
| | | Devem estar íntegras, | | | | | |
| | | sem traço de | | | | | |
| | | descoloração ou | | | | | |
| | | manchas. Deverá ser | | | | | |
| | | transportados em carros | | | | | |
| | | higienizados em | | | | | |
| | | temperatura ambiente. | KG | 3.450 | | | |
| | | Batata tipo inglesa, | | | | | |
| | | legume in natura, | | | | | |
| | | classificação extra, | | | | | |
| | | espécie lisa, lavada, | | | | | |
| 64 | 463754 | com casca íntegra, | | | | | |
| | | uniforme e maturada. | | | | | |
| | | Porte médio/grande, | | | | | |
| | | apresentando tamanho | | | | | |
| | | uniforme e | KG | 21.975 | | | |
| | | , : | | | <u> </u> | <u> </u> | <u> </u> |



Comissão Permanente de Licitação



| | | suficientemente | | | | |
|-----------|--------|---|----|-------|--|--|
| | | desenvolvido, sem | | | | |
| | | danos de origem | | | | |
| | | física/mecânica | | | | |
| | | (rachaduras, | | | | |
| | | perfurações e cortes). | | | | |
| | | Deverá apresentar grau | | | | |
| | | de maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar à | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. As batatas | | | | |
| | | devem estar firmes, inteiras, livres de | | | | |
| | | umidade externa, | | | | |
| | | desprovidas de sabor | | | | |
| | | e/ou odores estranhos | | | | |
| | | ao produto. Produto | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batida. | | | | |
| | | Batata tipo inglesa, | | | | |
| | | legume in natura, | | | | |
| | | classificação extra, | | | | |
| | | espécie lisa, lavada, | | | | |
| | | com casca íntegra, | | | | |
| | | uniforme e maturada. | | | | |
| | | Porte médio/grande, | | | | |
| | | apresentando tamanho uniforme e | | | | |
| | | uniforme e suficientemente | | | | |
| | | desenvolvido, sem | | | | |
| | | danos de origem | | | | |
| 65 | | física/mecânica | | | | |
| cota | 463754 | (rachaduras, | | | | |
| reservada | | perfurações e cortes). | | | | |
| | | Deverá apresentar grau | | | | |
| | | de maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar à | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. As batatas | | | | |
| | | devem estar firmes, inteiras, livres de | | | | |
| | | - | KG | 7.325 | | |
| | | umidade externa, | ΝG | 1.323 | | |



Compras.gov.br

| I | Ī | | | | I | Ī | į I |
|-------------------------------------|--------|--|----|-------|-------|---|-----|
| | | desprovidas de sabor | | | | | |
| | | e/ou odores estranhos | | | | | |
| | | ao produto. Produto selecionado consistente | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | ao toque e isento de partes amassadas ou | | | | | |
| | | batida. | | | | | |
| 66 exclusivo para ME e EPP | 463753 | Batata doce, lavada, de 1ª qualidade, de casca branca, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras, ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Embalagem em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta | | | | | |
| | | de pesagem. | KG | 4.800 | | | |
| 67 exclusivo para ME e EPP | 463768 | Beterraba, legume in natura, tipo sem folhas, classificação extra, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), devendo ser bem desenvolvida. Tamanho e coloração: uniformes, espécie comum, aplicação em culinária em geral, com casca íntegra, uniforme e maturada. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | KG | 2.050 | | | |





| 68 exclusivo para ME e EPP | 463781 | Cebola nacional in natura, de 1ª qualidade, uso culinário em geral, subgrupo: Amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida. | KG | 5.950 | | |
|-------------------------------------|--------|---|----|--------|--|--|
| 69 exclusivo para ME e EPP | 463878 | Cebolinha, tempero verde, com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Peso aproximado do MAÇO: 50 g. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento; estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com danos mecânicos. | MÇ | 17.400 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 70 exclusivo para ME e EPP | 463770 | Cenoura, legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, sem rasmas, fresca, compacta, firme, sem brotos, com coloração laranja escura e deverão ser de porte médio/grande, tamanhos uniformes típicos da variedade. Sem defeitos sérios (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas serem | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|-------|--|--|
| | | (rachaduras e cortes). | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| 70 | | | | | | |
| | 463770 | | | | | |
| - | | bem desenvolvida. As | | | | |
| | | | | | | |
| | | • | | | | |
| | | bem definidas, serem | | | | |
| | | sãs, inteiras, limpas e livres de umidade | | | | |
| | | externa. Devem ter | | | | |
| | | coloração e formato | | | | |
| | | uniforme, sem apresentar radicelas e | | | | |
| | | danos mecânicos, sem | | | | |
| | | estar com coloração | | | | |
| | | esverdeados, deformados e | | | | |
| | | deteriorados e sem | | | | |
| | | ataque de pragas e | | | | |
| | | doenças. Produto selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batidas. | KG | 7.100 | | |





| 71 exclusivo para ME e EPP | []463778 | Chuchu, legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Grupo: verde claro. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | KG | 6.700 | | |
|-------------------------------------|----------|---|----|--------|--|--|
| 72 exclusivo para ME e EPP | 481109 | Couve, da variedade manteiga, tipo extra, de 1ª qualidade, em maço com folhas, verdes, brilhantes, íntegras, lisas, frescas, viçosas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. Peso | MÇ | 25.400 | | |



Compras.gov.br

| | | aproximado do | | | | |
|-----------|--------|---|----|--------|--|--|
| | | MAÇO:150 g. Estar sem | | | | |
| | | ataques de pragas e | | | | |
| | | doenças e não | | | | |
| | | apresentar coroa | | | | |
| | | amarelada. Consumo | | | | |
| | | imediato e em escala, | | | | |
| | | no decorrer da semana | | | | |
| | | no máximo 5 (cinco) | | | | |
| | | dias antes do | | | | |
| | | vencimento. | | | | |
| | | Hortelã fino, In natura, | | | | |
| | | 1 ^a qualidade - com | | | | |
| | | folhas integras, livres de | | | | |
| | | fungos; transportadas | | | | |
| | | em sacos plásticos | | | | |
| | | transparentes de | | | | |
| 73 | | primeiro uso. Devem | | | | |
| exclusivo | 400000 | estar frescas, íntegras, | | | | |
| para ME e | 463898 | sem traço de | | | | |
| EPP | | descoloração ou | | | | |
| | | manchas. Peso | | | | |
| | | aproximado do MAÇO: | | | | |
| | | 50 g. Deverá ser | | | | |
| | | transportados em carros | | | | |
| | | higienizados em | | | | |
| | | temperatura ambiente. | MÇ | 17.200 | | |
| | | Inhame chinês, legume | | | | |
| | | in natura, espécie | | | | |
| | | comum, aplicação em | | | | |
| | | sopas, em perfeito | | | | |
| | | estado de conservação, | | | | |
| | | de 1ª qualidade, com | | | | |
| | | casca uniforme e | | | | |
| | | maturada. Deverá ser | | | | |
| | | de porte médio/grande, | | | | |
| | | fresco, compacto e | | | | |
| 74 | | firme, apresentando | | | | |
| exclusivo | 400700 | tamanho uniforme e | | | | |
| para ME e | 463789 | suficientemente | | | | |
| EPP | | desenvolvida, estando | | | | |
| | | livre de enfermidade, | | | | |
| | | defeitos graves que | | | | |
| | | alterem conformação e | | | | |
| | | aparência, sem lesões | | | | |
| | | de origem física/mecânica | | | | |
| | 1 | nsica/mecanica | | | | |
| | | (rachadurae | | | | |
| | | (rachaduras, | | | | |
| | | perfurações, cortes). | | | | |
| | | perfurações, cortes). Deverá apresentar grau | | | | |
| | | perfurações, cortes). | KG | 7.550 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|--------|--|--|
| 75 exclusivo para ME e EPP | 464394 | Laranja Lima, In Natura, 1ª qualidade - peso médio 200g, casca lisa livre de fungos. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportados em carros higienizados em temperatura ambiente. | KG | 3.600 | | |
| 76 | 471409 | Laranja variedade pêra, tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca integra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com | KG | 20.175 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | coloração amareladas, | | | | |
|-----------|--------|---------------------------------|-----|---------|--|--|
| | | não apresentar cor | | | | |
| | | vermelha, devem | | | | |
| | | apresentar-se sem | | | | |
| | | deformação e ausentes | | | | |
| | | de danos mecânicos e | | | | |
| | | doenças. Produto | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | |
| | | batidas. | | | | |
| | | Laranja variedade | | | | |
| | | pêra, tipo A, de 1 ^a | | | | |
| | | qualidade, tamanho | | | | |
| | | médio, com casca | | | | |
| | | integra e uniforme, em | | | | |
| | | perfeito estado de | | | | |
| | | conservação. Deverá | | | | |
| | | ser fresca, com grau de | | | | |
| | | maturação que permita | | | | |
| | | a manipulação no | | | | |
| | | transporte, sem defeitos | | | | |
| | | sérios, apresentando | | | | |
| | | tamanho, cor e | | | | |
| | | conformação uniformes, | | | | |
| | | devendo ser bem | | | | |
| | | desenvolvida e madura. | | | | |
| | | As frutas não poderão | | | | |
| | | apresentar manchas ou | | | | |
| | | defeitos na casca; a | | | | |
| 77 | | polpa deverá estar | | | | |
| cota | 471409 | intacta e uniforme. | | | | |
| reservada | | Deverá apresentar grau | | | | |
| | | de maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. As frutas | | | | |
| | | devem ser firmes, com | | | | |
| | | coloração amareladas, | | | | |
| | | não apresentar cor | | | | |
| | | vermelha, devem | | | | |
| | | apresentar-se sem | | | | |
| | | deformação e ausentes | | | | |
| | | de danos mecânicos e | | | | |
| | | doenças. Produto | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | |
| | | ao toque e isento de | 140 | 0 = 0 = | | |
| | | partes amassadas ou | KG | 6.725 | | |



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Comissão Permanente de Licitação



| Limão, para sucos, em perfeito estado, de 1ª qualidade. Deverá estar fresco, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, | | | | |
|---|---------------------|---|--|--|
| perfeito estado, de 1ª qualidade. Deverá estar fresco, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, | | | | |
| perfeito estado, de 1ª qualidade. Deverá estar fresco, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, | | | | |
| devendo ser bem desenvolvido e maduro. O produto não deverá apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração verde escuro, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. KG 650 | exclusivo para ME e | perfeito estado, de 1 qualidade. Deverá esta fresco, sem defeito sérios, apresentando tamanho, cor conformação uniformes devendo ser ben desenvolvido e maduro O produto não devera apresentar manchas or defeitos na casca; a polpa deverá esta intacta e uniforme Deverá apresentar grad de maturação tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação en condições adequada para o consumo mediate e imediato. As frutas devem ser firmes, con coloração verde escuro devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças Produto selecionado consistente ao toque es | a la | |



Comissão Permanente de Licitação



| l I | |
|----------------|--|
| | Maçã nacional, de 1ª |
| | qualidade,peso |
| | aproximado da unidade: |
| | 150g. As maçãs devem |
| | se apresentar: inteiras; |
| | sãs; limpas, |
| | praticamente isentas de |
| | matérias estranhas e |
| | impurezas visíveis; |
| | praticamente isentas de |
| | parasitas; isentas de |
| | umidade exterior |
| | anormal; isentas de |
| | odores estranhos; |
| | praticamente isentas de |
| | danos causados por |
| | altas ou baixas |
| | temperaturas durante a |
| | estocagem. As maçãs |
| | devem ser |
| | cuidadosamente |
| | colhidas, apresentarem |
| | apropriado grau de desenvolvimento |
| | |
| | fisiológico, firmeza de |
| 79 4644 | polpa de acordo com as características das |
| | |
| | transporte e as |
| | movimentações a que |
| | são sujeitas; chegar ao |
| | local de destino em |
| | condições satisfatórias. |
| | As frutas devem ser |
| | firmes, com coloração |
| | vermelha, devem |
| | apresentar-se sem |
| | deformação e ausentes |
| | de danos mecânicos e |
| | doenças. Deverá |
| | apresentar grau de |
| | maturação tal que |
| | permita suportar a |
| | manipulação, o |
| | transporte e a |
| | conservação em |
| | condições adequadas |
| | para o consumo mediato |
| | e imediato. Não serão |
| | permitidos defeitos de |
| | natureza física ou |
| | mecânica, que afete a KG 17.775 |



Comissão Permanente de Licitação



| 1 | | sua aparência; a casca | | | | |
|-----------|--------|--|----|-------|--|--|
| | | e a polpa deverão estar | | | | |
| | | intactas e firmes. | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | Maçã nacional, de 1ª | | | | |
| | | qualidade,peso | | | | |
| | | aproximado da unidade: | | | | |
| | | 150g . As maçãs devem | | | | |
| | | se apresentar: inteiras; | | | | |
| | | sãs; limpas, | | | | |
| | | praticamente isentas de | | | | |
| | | matérias estranhas e | | | | |
| | | impurezas visíveis; | | | | |
| | | praticamente isentas de | | | | |
| | | parasitas; isentas de | | | | |
| | | umidade exterior | | | | |
| | | anormal; isentas de | | | | |
| | | odores estranhos; | | | | |
| | | praticamente isentas de danos causados por | | | | |
| | | danos causados por altas ou baixas | | | | |
| | | temperaturas durante a | | | | |
| | | estocagem. As maçãs | | | | |
| 80 | | devem ser | | | | |
| cota | 464401 | cuidadosamente | | | | |
| reservada | | colhidas, apresentarem | | | | |
| | | apropriado grau de | | | | |
| | | desenvolvimento | | | | |
| | | fisiológico, firmeza de | | | | |
| | | polpa de acordo com as | | | | |
| | | características das | | | | |
| | | cultivares; suportar o | | | | |
| | | transporte e as | | | | |
| | | movimentações a que | | | | |
| | | são sujeitas; chegar ao | | | | |
| | | local de destino em | | | | |
| | | condições satisfatórias. | | | | |
| | | As frutas devem ser | | | | |
| | | firmes, com coloração | | | | |
| | | vermelha, devem | | | | |
| | | apresentar-se sem deformação e ausentes | | | | |
| | | de danos mecânicos e | | | | |
| | | doenças. Deverá | KG | 5.925 | | |
| <u> </u> | | addingas. Devela | NO | J.JZJ | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | apresentar grau de | | | | |
|----|--------|------------------------------|---|-------|-----|---|
| | | maturação tal que | | | | |
| | | permita suportar a | | | | |
| | | | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato. Não serão | | | | |
| | | permitidos defeitos de | | | | |
| | | natureza física ou | | | | |
| | | mecânica, que afete a | | | | |
| | | sua aparência; a casca | | | | |
| | | e a polpa deverão estar | | | | |
| | | · | | | | |
| | | intactas e firmes. | - | | | |
| | | Mamão tipo papaya, de | | | | |
| | | 1 ^a qualidade, em | | | | |
| | | perfeito estado, livre de | | | | |
| | | sujidades, parasitas e | | | | |
| | | larvas, tamanho e | | | | |
| | | coloração uniformes, | | | | |
| | | devendo ser bem | | | | |
| | | desenvolvido de porte | | | | |
| | | médio, sem danos | | | | |
| | | físicos e mecânicos | | | | |
| | | oriundos do manuseio e | | | | |
| | | transporte que afete sua | | | | |
| | | | | | | |
| | | aparência. Consumo | | | | |
| | | imediato e em escala, | | | | |
| | | no decorrer da semana | | | | |
| | | no máximo 5 (cinco) | | | | |
| | | dias antes do | | | | |
| | | vencimento; coloração | | | | |
| 81 | 464404 | da casca com fruto 3/4 | | | | |
| | | maduro (50 a 75% da | | | | |
| | | superfície da casca | | | | |
| | | amarelada), fresco, com | | | | |
| | | aroma, cor e sabor | | | | |
| | | próprios da espécie | | | | |
| | | variedade. Deverá | | | | |
| | | apresentar grau de | | | | |
| | | maturação tal que | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | manipulação, o | | | | |
| | | transporte e a | | | | |
| | | conservação em | | | | |
| | | condições adequadas | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | |
| | | e imediato; a casca e a | | | | |
| | | polpa deverão estar | | | | |
| | | intactas e firmes. | | | | |
| | | Devem apresentar-se | | 6.113 | | |
| | | | | • | l . | ı |



Comissão Permanente de Licitação



| | | sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | | | | |
|-------------------------|--------|--|----|-------|--|--|
| | | | | | | |
| 82 cota reservada | 464404 | Mamão tipo papaya, de 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. | KG | 2.037 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| 83 exclusivo para ME e EPP | 464418 | Melancia, de 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. | KG | 900 | | |
|-------------------------------------|--------|--|------|---------|--|--|
| 84 exclusivo para ME e EPP | 463795 | Mandioca, extra, com casca uniforme, íntegra, enxuta, em perfeito estado, deverá ser de classificação branca, ter raízes com 45 a 50 cm de comprimento e diâmetro de 6 (seis) cm, sem danos mecânicos, sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. | KG | 8.000 | | |
| 85 | 467577 | Ovo de galinha branco, fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade (granja). Embalagem primária: Descartável, fechada, identificada com rótulo impresso conforme inspeção e legislação vigente. | DINU | 148.500 | | |
| 86 cota reservada | 467577 | Ovo de galinha branco, fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade (granja). Embalagem primária: Descartável, fechada, | UNID | 49.500 | | |



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

Comissão Permanente de Licitação



| 1 | | identificado com mátrido | J | | Ī | I | |
|-----------|---------|--------------------------|----|-------|---|---|--|
| | | identificada com rótulo | | | | | |
| | | impresso conforme | | | | | |
| | | inspeção e legislação | | | | | |
| | | vigente. | | | | | |
| | | Pimentão Verde, tipo | | | | | |
| | | extra AA, com casca | | | | | |
| | | uniforme, sem partes | | | | | |
| | | amolecidas. Deverá | | | | | |
| | | ser de porte | | | | | |
| | | médio/grande, firme e | | | | | |
| | | intacto, apresentando | | | | | |
| | | tamanho, conformação | | | | | |
| | | uniforme e bem | | | | | |
| | | desenvolvido, devendo | | | | | |
| | | estar livre de | | | | | |
| | | enfermidades, defeitos | | | | | |
| | | graves que alterem sua | | | | | |
| | | conformação e | | | | | |
| | | aparência, isento de | | | | | |
| | | sujidades, parasitas e | | | | | |
| | | resíduos de defensivos | | | | | |
| | | agrícolas, sem lesões | | | | | |
| 87 | | de origem | | | | | |
| exclusivo | 463809 | física/mecânica | | | | | |
| para ME e | 403009 | (rachaduras e cortes). | | | | | |
| EPP | | Deverá apresentar grau | | | | | |
| | | de maturação tal que | | | | | |
| | | permita suportar a | | | | | |
| | | manipulação, o | | | | | |
| | | transporte e a | | | | | |
| | | conservação em | | | | | |
| | | condições adequadas | | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | | |
| | | e imediato. Deverá | | | | | |
| | | apresentar-se bem | | | | | |
| | | formado, sem manchas, | | | | | |
| | | sem ataque de pragas e | | | | | |
| | | doenças, sem | | | | | |
| | | rachaduras e danos | | | | | |
| | | mecânicos. Produto | | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | | |
| | | batidas. | KG | 2.450 | | | |
| | | Pepino comum, | | | | | |
| | | apresentação fresco e | | | | | |
| 88 | | firme, com comprimento | | | | | |
| exclusivo | 463796 | aproximado entre 12 a | | | | | |
| para ME e | TUU1 3U | 16 cm; diâmetro máximo | | | | | |
| EPP | | de 05 cm, o lote deverá | | | | | |
| | | apresentar | | | | | |
| 1 | | homogeneidade visual | KG | 1.500 | | | |



Compras.gov.br

| 89 exclusivo para ME e EPP | 481121 | de tamanho; não apresentar defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo; desidratação, ferimento, oco, podridão e virose; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Repolho verde, de 1ª qualidade, em perfeito estado de conservação. Grupo: Coloração das folhas: Verde. Formato da Cabeça: redondo. Tipo de folha: lisa, íntegra e fresca. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente | | | | |
|-------------------------------------|--------|---|----------|-------|--|--|
| | | ao toque e isento de partes amassadas ou | 140 | 0.500 | | |
| 90 exclusivo para ME e EPP | 615267 | batidas. Salsinha 50g, tempero verde, com folhas íntegras, firmes, frescas e verdes sem áreas amareladas, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam | KG MÇ | 2.500 | | |



Compras.gov.br

| | | alterar sua aparência ou qualidade. Peso aproximado do MAÇO : | | | | |
|-------------------------------------|--------|--|----|--------|--|--|
| | | 50 g. Consumo imediato e em escala, no | | | | |
| | | decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias | | | | |
| | | antes do vencimento; estar sem ataques de | | | | |
| | | pragas e doenças e não apresentar-se com danos mecânicos. | | | | |
| 91 exclusivo para ME e EPP | 463834 | Taioba, fresca, com coloração verde-escuro e tamanho uniforme, típicos da variedade, com folhas viçosas, firmes, sem manchas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. MAÇO c/300g | MÇ | 12.300 | | |
| 92 | 463806 | Tomate, tipo extra AA, com a casca uniforme, sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá | KG | 6.375 | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO Comissão Permanente de Licitação

Compras.gov.br

| | | apresentar-se bem | | | | | |
|-----------|--------|-------------------------------|-----|-------|----------|---|----------|
| | | formados, sem | | | | | |
| | | manchas, sem ataque | | | | | |
| | | de pragas e doenças, | | | | | |
| | | . • | | | | | |
| | | sem rachaduras e danos | | | | | |
| | | mecânicos. Produto | | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | | |
| | | batidas. | | | | | |
| | | Tomate, tipo extra AA, | | | | | |
| | | com a casca uniforme, | | | | | |
| | | sem partes amolecidas. | | | | | |
| | | Deverá ser de porte | | | | | |
| | | médio/grande, firme e | | | | | |
| | | intacto, apresentando | | | | | |
| | | tamanho, conformação | | | | | |
| | | uniforme e bem | | | | | |
| | | desenvolvido, devendo | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | estar livre de | | | | | |
| | | enfermidades, defeitos | | | | | |
| | | graves que alterem sua | | | | | |
| | | conformação e | | | | | |
| | | aparência, isento de | | | | | |
| | | sujidades, parasitas e | | | | | |
| | | resíduos de defensivos | | | | | |
| | | agrícolas, sem lesões | | | | | |
| | | de origem | | | | | |
| 93 | | física/mecânica | | | | | |
| cota | 463806 | (rachaduras e cortes). | | | | | |
| reservada | | Deverá apresentar grau | | | | | |
| | | de maturação tal que | | | | | |
| | | permita suportar a | | | | | |
| | | manipulação, o | | | | | |
| | | transporte e a | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | condições adequadas | | | | | |
| | | para o consumo mediato | | | | | |
| | | e imediato. Deverá | | | | | |
| | | apresentar-se bem | | | | | |
| | | formados, sem | | | | | |
| | | manchas, sem ataque | | | | | |
| | | de pragas e doenças, | | | | | |
| | | sem rachaduras e danos | | | | | |
| | | mecânicos. Produto | | | | | |
| | | selecionado consistente | | | | | |
| | | ao toque e isento de | | | | | |
| | | partes amassadas ou | | | | | |
| | | batidas. | KG | 2.125 | | | |
| | | 2411440. | .,, | 220 | <u>l</u> | l | <u> </u> |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO Comissão Permanente de Licitação

e de Licitação Compras.gov.br

| | | Carne bovina cortada (paleta/músculo/maçã de peito/acém), cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: paleta, músculo, maçã de peito ou acém - de 2ª, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com | | | | |
|-------------------------|--------|---|----|-------|--|--|
| 94 | 476495 | ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada à legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 (seis) meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. | KG | 7.500 | | |
| 95 cota reservada | 476495 | Carne bovina cortada (paleta/músculo/maçã de peito/acém), cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: paleta, músculo, maçã de peito ou acém - de 2ª, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada à | KG | 2.200 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | legislação. Embalagem | | | | |
|-----------|--------|---|-----|--------|--|--|
| | | íntegra de 1 kg | | | | |
| | | contendo corte da | | | | |
| | | carne, nome da | | | | |
| | | empresa, data de | | | | |
| | | fabricação e data de | | | | |
| | | validade de no mínimo 6 | | | | |
| | | | | | | |
| | | (seis) meses a contar da data da entrega, | | | | |
| | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | | | | |
| | | apresentando selo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal. | | | | |
| | | Carne bovina moída | | | | |
| | | (paleta/músculo/maçã | | | | |
| | | de peito/acém), (isenta | | | | |
| | | de ossos, cartilagens e | | | | |
| | | aponevroses) - cortes: | | | | |
| | | paleta, músculo, maçã | | | | |
| | | de peito ou acém - de | | | | |
| | | 2ª, coloração vermelha, | | | | |
| | | aspecto próprio, não | | | | |
| | | amolecida e nem | | | | |
| | | pegajosa, isenta de | | | | |
| | | manchas e partes | | | | |
| | | esverdeadas. Cheiro e | | | | |
| | | sabor próprio com | | | | |
| | | ausência de sujidades, | | | | |
| 96 | 451059 | parasitos e larvas. Com | | | | |
| | | baixo teor de gordura. | | | | |
| | | Congelada na | | | | |
| | | temperatura adequada à | | | | |
| | | legislação. Embalagem | | | | |
| | | íntegra de 1 kg | | | | |
| | | contendo corte da | | | | |
| | | carne, nome da | | | | |
| | | empresa, data de | | | | |
| | | fabricação e data de | | | | |
| | | validade de no mínimo 6 | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega, | | | | |
| | | apresentando selo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal. | KG | 17.350 | | |
| | | Carne bovina moída | | | | |
| | | (paleta/músculo/maçã | | | | |
| | | de peito/acém), (isenta | | | | |
| 97 | | de ossos, cartilagens e | | | | |
| cota | 451059 | aponevroses) - cortes: | | | | |
| reservada | | paleta, músculo, maçã | | | | |
| | | de peito ou acém - de | | | | |
| | | 2ª, coloração vermelha, | 140 | 0.4=0 | | |
| | | aspecto próprio, não | KG | 2.450 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | amolecida e nem | | | | |
|----|--------|---------------------------------|-----|-------|--|--|
| | | pegajosa, isenta de | | | | |
| | | manchas e partes | | | | |
| | | esverdeadas. Cheiro e | | | | |
| | | sabor próprio com | | | | |
| | | ausência de sujidades, | | | | |
| | | | | | | |
| | | parasitos e larvas. Com | | | | |
| | | baixo teor de gordura. | | | | |
| | | Congelada na | | | | |
| | | temperatura adequada à | | | | |
| | | legislação. Embalagem | | | | |
| | | íntegra de 1 kg | | | | |
| | | contendo corte da | | | | |
| | | carne, nome da | | | | |
| | | empresa, data de | | | | |
| | | fabricação e data de | | | | |
| | | validade de no mínimo 6 | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega, | | | | |
| | | apresentando selo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal. | | | | |
| | | Filé de peixe tilápia, | | | | |
| | | sem gordura, congelado | | | | |
| | | na temperatura | | | | |
| | | adequada à legislação, | | | | |
| | | sem pele e sem | | | | |
| | | espinhos . Aparência | | | | |
| | | característica do tipo do | | | | |
| | | pescado, com cor, | | | | |
| | | cheiro e sabor próprios; | | | | |
| | | sem manchas | | | | |
| | | esverdeadas, partes | | | | |
| | | amolecidas e parasitas; | | | | |
| | | suas condições deverão | | | | |
| | | estar de acordo com a | | | | |
| | | legislação vigente, em | | | | |
| 98 | 448953 | especial de acordo com | | | | |
| | | as Portarias do | | | | |
| | | Ministério da Agricultura | | | | |
| | | e/ou Ministério da | | | | |
| | | Saúde. Deverá estar | | | | |
| | | acondicionado em saco | | | | |
| | | plástico transparente, | | | | |
| | | atóxico, contendo 1 kg , | | | | |
| | | com carimbo de | | | | |
| | | inspeção municipal, | | | | |
| | | estadual ou federal e | | | | |
| | | validade mínima de 6 | | | | |
| | | | | | | |
| | | (seis) meses a contar da | | | | |
| | | data da entrega; | VC. | 2 020 | | |
| | | devendo apresentar | KG | 3.938 | | |



Comissão Permanente de Licitação EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME



| | | identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, tipo do corte, e informações nutricionais. | | | | |
|-------------------------|--------|--|----|--------|--|--|
| 99 cota reservada | 448953 | Filé de peixe tilápia, sem gordura, congelado na temperatura adequada à legislação, sem pele e sem espinhos. Aparência característica do tipo do pescado, com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas, partes amolecidas e parasitas; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá estar acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega; devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, tipo do corte, e informações nutricionais. | KG | 1.312 | | |
| 100 | 447595 | Frango (peito), características adicionais: congelado - Corte Peito. Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência | KG | 16.900 | | |



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DO ITABAPOANA ESTADO DO RIO DE JANEIRO Comissão Permanente de Licitação

Compras.gov.br

| | | anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal. | | | | |
|--------------------------------------|--------|---|----|-------|--|--|
| 101 cota reservada | 447595 | Frango (peito), características adicionais: congelado - Corte Peito. Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal. | KG | 3.800 | | |
| 102 exclusivo para ME e EPP | 447720 | Salsicha, apresentação em gomos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco transparente e atóxico. Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas | KG | 330 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá apresentar cor, cheiro e sabor normais; validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. | | | |
|--------------------------------------|--------|---|-------|--|--|
| 103 exclusivo para ME e EPP | 622296 | Geladinho Americano 55ml, PACOTE COM 40 UNIDADES. Sabores diversos: morango, uva, abacaxi, maracujá. Embalagem plástica individual contendo 55 ml cada, na qual deve constar marca do produto, data de fabricação e prazo de validade. | 140 | | |
| 104 exclusivo para ME e EPP | 446704 | logurte com polpa de frutas 1L, SABOR MORANGO EM EMBALAGEM DE 1 L. logurte parcialmente desnatado com polpa de fruta sabor morango, deve ser preparado com ingredientes sãos, limpos e de 1ª qualidade, não contendo glúten, acondicionada em embalagem de filme flexível plástico de polietileno leitoso de 1I, original do fabricante, com especificações do produto, informações sobre o fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 20 dias e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção | 9.100 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | Estadual (SIE) e Serviço de Inspeção Municipal (SIM). | | | | |
|--------------------------------------|--------|--|------|--------|--|--|
| | | logurte com polpa de frutas 170g, SABOR MORANGO EM | | | | |
| 105 exclusivo para ME e EPP | 446705 | EMBALAGEM DE 170g SEM LACTOSE, acondicionado me potes plásticos de polietileno, devidamente lacrados com tampas. Na embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, números de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção, prazo de validades mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega. | POTE | 2.000 | | |
| 106 | 446384 | Manteiga 200g, com as, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isenta de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionada em EMBALAGEM DE 200g. Embalagem com identificação do produto, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. | UN | 10.050 | | |
| 107 cota reservada | 446384 | Manteiga 200g, com as, de boa qualidade, de cor clara e uniforme, odor e sabor próprio, isenta de mofos, bolores ou substâncias estranhas. Acondicionada em | UN | 3.350 | | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | | | | | _ |
|-----------|--------|-----------------------------|-----|--------|----------|---|
| | | EMBALAGEM DE | | | | |
| | | 200g. Embalagem com | | | | |
| | | identificação do produto, | | | | |
| | | prazo de validade, | | | | |
| | | carimbos oficiais e selo | | | | |
| | | de inspeção do órgão | | | | |
| | | competente. | | | | |
| | | Picolé, sabores | | | | |
| | | diversos. | | | | |
| | | Acondicionados em | | | | |
| 108 | | EMBALAGEM DE | | | | |
| exclusivo | 462776 | aproximadamente 50g | | | | |
| para ME e | 102770 | cada, contendo a | | | | |
| EPP | | identificação do produto, | | | | |
| | | data de fabricação e | | | | |
| | | prazo de validade. | UN | 8.800 | | |
| | | Polpa de frutas, 100% | 011 | 0.000 | | |
| | | naturais e sem nenhum | | | | |
| | | tipo de conservante, nos | | | | |
| | | sabores: maracujá, | | | | |
| | | acerola, abacaxi e | | | | |
| | | goiaba. Composto | | | | |
| | | líquido extraído pelo | | | | |
| | | esmagamento das | | | | |
| | | partes comestíveis das | | | | |
| | | frutas carnosas; | | | | |
| | | apresentação na forma | | | | |
| | | polpa de fruta | | | | |
| | | congelada; líquido | | | | |
| | | obtido da fruta madura e | | | | |
| | | sã; processo tecnológico | | | | |
| | | adequado, submetido a | | | | |
| | | · · | | | | |
| | | | | | | |
| 109 | 464468 | assegure sua apresentação e | | | | |
| | | conservação até o | | | | |
| | | consumo; isento de | | | | |
| | | fragmentos das partes | | | | |
| | | não comestíveis e sem | | | | |
| | | açúcar; com aspecto em | | | | |
| | | pasta mole, cor, cheiro e | | | | |
| | | sabor próprio; | | | | |
| | | ACONDICIONADO EM | | | | |
| | | EMBALAGEM | | | | |
| | | PLÁSTICA DE 500g | | | | |
| | | cada unidade; e suas | | | | |
| | | condições deverão estar | | | | |
| | | de acordo com a | | | | |
| | | legislação vigente. Deve | | | | |
| | | atender às normas de | | | | |
| | | rotulagem geral, | | | | |
| | | nutricional e específicas | KG | 22.730 | | |
| | | municional e especificas | ועט | 22.130 | <u> </u> | |



Comissão Permanente de Licitação



| | | | | | | _ |
|-----------|--------|---------------------------|-----|-------|--|---|
| 1 | | no respectivo | | | | [|
| | | Regulamento Técnico, | | | | |
| | | _ | | | | |
| | | devendo apresentar | | | | |
| | | identificação e contato | | | | |
| | | do fornecedor, nome do | | | | |
| | | produto, peso, prazo de | | | | |
| | | validade de no mínimo 6 | | | | |
| | | meses, informações | | | | |
| | | nutricionais e selo de | | | | |
| | | inspeção sanitária | | | | |
| | | municipal, estadual ou | | | | |
| | | federal. | | | | |
| | | Polpa de frutas, 100% | | | | |
| | | naturais e sem nenhum | | | | |
| | | tipo de conservante, nos | | | | |
| | | sabores: maracujá, | | | | |
| | | acerola, abacaxi e | | | | |
| | | goiaba. Composto | | | | |
| | | líquido extraído pelo | | | | |
| | | • | | | | |
| | | esmagamento das | | | | |
| | | partes comestíveis das | | | | |
| | | frutas carnosas; | | | | |
| | | apresentação na forma | | | | |
| | | polpa de fruta | | | | |
| | | congelada; líquido | | | | |
| | | obtido da fruta madura e | | | | |
| | | sã; processo tecnológico | | | | |
| | | adequado, submetido a | | | | |
| | | tratamento que | | | | |
| | | assegure sua | | | | |
| 110 | | apresentação e | | | | |
| cota | 464468 | conservação até o | | | | |
| | 404400 | consumo; isento de | | | | |
| reservada | | fragmentos das partes | | | | |
| | | não comestíveis e sem | | | | |
| | | açúcar; com aspecto em | | | | |
| | | pasta mole, cor, cheiro e | | | | |
| | | sabor próprio; | | | | |
| | | ACONDICIONADO EM | | | | |
| | | EMBALAGEM | | | | |
| | | PLÁSTICA DE 500g | | | | |
| | | cada unidade; e suas | | | | |
| | | condições deverão estar | | | | |
| | | de acordo com a | | | | |
| | | legislação vigente. Deve | | | | |
| | | atender às normas de | | | | |
| | | rotulagem geral, | | | | |
| | | nutricional e específicas | | | | |
| | | <u> </u> | | | | |
| | | | | | | |
| | | _ | | | | |
| | | • | KC. | 2.870 | | |
| | | identificação e contato | KG | 2.070 | | |



Comissão Permanente de Licitação



EDITAL - Registro de Preços 046/2025 FME

| | | do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal. | | | | |
|--------------------------------------|--------|--|----|-------|--|--|
| 111 exclusivo para Me E EPP | 405351 | Requeijão cremoso 200g, Requeijão Cremoso Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega, EMBALAGEM INTEGRA DE 200g cada. | UN | 1.650 | | |

A Empresa proponente declara:

- 1) Conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.
- 2) Ter cotado preço unitário e total da proposta, de acordo com as especificações constantes no Termo de referencia, ANEXO 01, do Edital.
- 3) A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do Pregão.
- 4) Declaramos que assumimos perante o Município de Bom Jesus do Itabapoana-RJ o compromisso de executar o objeto no prazo e condições especificadas no Termo de Referência, Anexo I.
- 5) Informamos, por oportuno, que estão inclusos nos preços todas as despesas e custos diretos e indiretos relacionadas à execução do objeto, inclusive aquelas decorrentes de impostos, seguros e encargos sociais.

| De acordo com a legislação em vigor, eu, | | | | | | | |
|--|-----------|-------|---------|----|------------------|-----|--------|
| , | declaro | estar | ciente | da | responsabilidade | que | assumo |
| pelas informações constantes de | sta ficha | de ca | dastro. | | | | |



Comissão Permanente de Licitação



| , de | de |
|-----------------------|----|
| Assinatura e carimbo | |
| (representante legal) | |