SECRETARIA DA EDUCAÇÃO TOCANTINS GOVERNO DO ESTADO

ESCOLA ESTADUAL ESPÍRITA ANDRÉ LUIZ
Rua B, esquina com Rua 15, Q. 11, Lt. 1, Setor Morada do Sol 2,
Araguaína /TO. CEP: 77.826-456 Telefone: (63) 9243-2104.
E-mail: andreluiz@ue.seduc.to.gov.br

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
AQUISIÇÕES
LICITAÇÃO

(Processo Administrativo n° 01/2027)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **gêneros alimentícios**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND. MEDIDA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**ABACAXI IN NATURA:** Fruto fresco de primeira qualidade, de tamanho médio a grande (peso unitário aproximado entre 1,2 kg e 2,0 kg), no ponto ideal de maturação fisiológica para consumo imediato, conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Casca íntegra, firme, limpa e com coloração característica da variedade, acompanhada de coroa verde, fresca e intacta. Polpa suculenta, doce, aromática, de coloração branca ou amarelada uniforme, livre de amassados, rachaduras, queimaduras de sol, manchas escuras, podridão, mofo, umidade externa anormal, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecido por unidade ou quilograma (conforme a necessidade do órgão), transportado em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas,	KG	428	R$ 11,33	R$ 4.849,24

	em veículo limpo e arejado, garantindo a integridade dos frutos até a entrega.				
2	**ABACAXI, POLPA CONGELADA (INTEGRAL E PASTEURIZADA):** Produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível do fruto maduro e são do abacaxi (*Ananas comosus* L. Merril), por processo tecnológico adequado, submetido a tratamento térmico (pasteurização) e congelamento, conforme os Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA (Instrução Normativa nº 37/2018 e Decreto nº 6.871/2009) e normas da Anvisa. Aspecto homogêneo, consistência pastosa ou líquida característica, cor amarela clara a dourada uniforme, aroma e sabor próprios da fruta fresca, sem adição de açúcares, água, corantes, aromatizantes ou conservantes químicos não permitidos. Livre de fragmentos de casca, sementes, matérias terrosas, parasitas, larvas e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (sachês individuais de 100 g ou pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e número de registro no MAPA. Mantida e transportada sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -18°C), com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	300	R$ 25,00	R$ 7.500,00
3	**ABÓBORA CABOTIÁ IN NATURA (TIPO JAPONESA):** Fruto fresco de primeira qualidade (*Cucurbita maxima* x *Cucurbita*	KG	128	R$ 11,17	R$ 1.429,76

	moschata), no ponto ideal de maturação e conservação, apresentando casca firme, íntegra, limpa e de coloração verde-escura característica (podendo apresentar manchas claras naturais na base), conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Polpa espessa, firme, enxuta e de coloração amarelo-alaranjada intensa e uniforme, sem sinais de murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, podridão, mofo, queimaduras de sol ou danos causados por pragas. Livre de umidade externa anormal, odor estranho, excesso de terra aderida, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Peso unitário médio entre 1,5 kg e 3,5 kg, fornecida por quilograma, transportada em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, em veículo limpo e arejado, garantindo a integridade física dos frutos até o ato da entrega.				
4	**AÇAFRÃO AÇAFRÃO-DA-TERRA EM PÓ (CÚRCUMA):** Condimento constituído pelos rizomas sãos, limpos, secos e moídos da planta *Curcuma longa* L., sem adição de farinhas, amidos, sal ou corantes artificiais, conforme os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa para especiarias, temperos e molhos (RDC nº 727/2022 e demais normas aplicáveis). Apresentação em pó fino, homogêneo, seco e solto, sem empedramentos, de coloração amarelo-alaranjada intensa e uniforme, aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente,	KG	9	R$ 39,00	R$ 351,00

	resistente e hermeticamente selada (pacotes de 100 g, 500 g ou 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (quando aplicável) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
5	**AÇAÍ, POLPA CONGELADA (INTEGRAL OU MÉDIA — PASTEURIZADA):** Produto extraído da parte comestível do fruto maduro e são do açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart. ou *Euterpe precatoria* Mart.), após amolecimento através de meios tecnológicos adequados, despolpado, pasteurizado e congelado, conforme os Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA (Instrução Normativa nº 37/2018) e normas da Anvisa. Classificação tipo **Açaí Médio** (teor de sólidos totais entre 11% e 14%) ou **Açaí Grosso/Especial** (acima de 14%), sem adição de açúcares, xaropes, corantes, aromatizantes ou conservantes químicos não permitidos. Aspecto homogêneo, consistência pastosa característica, cor violácea/roxa intensa e uniforme, aroma e sabor próprios do fruto, livre de resíduos grosseiros, matérias terrosas, parasitas, larvas e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (sachês de 100 g ou pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, classificação (médio/grosso), lote, validade e número de registro no MAPA. Mantida e transportada sob	KG	150	R$ 37,93	R$ 5.689,50

	congelamento (temperatura igual ou inferior a -18°C), com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
6	**ACEROLA, POLPA CONGELADA (INTEGRAL E PASTEURIZADA):** Produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível do fruto maduro e são da aceroleira (*Malpighia emarginata* DC.), por processo tecnológico adequado, submetido a tratamento térmico (pasteurização) e congelamento, conforme os Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA (Instrução Normativa nº 37/2018 e Decreto nº 6.871/2009) e normas da Anvisa. Aspecto homogêneo, consistência pastosa ou líquida característica, cor vermelha a alaranjada intensa e uniforme, aroma e sabor ácidos próprios da fruta fresca, sem adição de açúcares, água, corantes, aromatizantes ou conservantes químicos não permitidos. Livre de fragmentos de sementes, cascas, matérias terrosas, parasitas, larvas e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (sachês individuais de 100 g ou pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e número de registro no MAPA. Mantida e transportada sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -18°C), com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	449	R$ 26,67	R$ 11.974,83
7	**AÇÚCAR CRISTAL BRANCO:** Produto obtido a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum*	KG	672	R$ 7,27	R$ 4.885,44

	officinarum L.) purificado e cristalizado por processo industrial adequado, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 47/2018 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa (RDC nº 727/2022). Apresentação em cristais brancos, soltos, secos e homogêneos, sem empedramentos, de sabor doce característico e odor próprio, com polarização mínima de 99,3 °Z e umidade máxima de 0,10% (classificação Tipo Cristal Branco). Isento de fermentação, mofo, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 1 kg, 2 kg ou 5 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, classificação do produto, lote, validade e identificação do fabricante. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.				
8	**ALFACE LISA IN NATURA (VERDE):** Hortaliça folhosa fresca de primeira qualidade (*Lactuca sativa* L.), variedade lisa, colhida recentemente e no ponto ideal para consumo imediato, conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Pés (maços/unidades) inteiros, firmes e bem formados, apresentando folhas tenras, lisas, viçosas e de coloração verde-brilhante uniforme, sem sinais de murchamento, amarelecimento, queimaduras, pendoamento (florescimento), talos escurecidos, podridão ou danos causados por pragas e doenças. Livre de umidade externa anormal, excesso de terra ou	KG	161	R$ 39,10	R$ 6.295,10

	barro aderido, matérias terrosas, parasitas, larvas, insetos e detritos animais ou vegetais. Fornecida por unidade (pé/maço com peso médio aproximado entre 250 g e 400 g) ou por quilograma (conforme a necessidade do órgão), acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, transportada em veículo limpo, fechado ou protegido contra sol e poeira, garantindo o frescor e a integridade do produto até a entrega.				
9	**ALHO IN NATURA A GRANEL (BRANCO OU ROXO — TIPO EXTRA/ESPECIAL):** Bulbos frescos de primeira qualidade (*Allium sativum* L.), curados, inteiros, firmes e bem desenvolvidos, com dentes (bulbilhos) graúdos, compactos e totalmente revestidos por películas secas e íntegras, conforme o Padrão Oficial de Classificação do MAPA (Portaria SDA nº 435/2021 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Coloração branca ou arroxeada característica da variedade, odor e sabor pungentes próprios, livre de brotação, murchamento, chochamento, mofo, podridão, queimaduras de sol, danos mecânicos ou ataques de pragas e doenças. Isento de umidade externa anormal, excesso de terra aderida, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecido por quilograma (a granel, acondicionado em sacos telados/vazados limpos ou caixas plásticas atóxicas), transportado em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade e conservação do produto até a entrega.	KG	158	R$ 39,33	R$ 6.214,14
10	**ARROZ BENEFICIADO POLIDO LONGO FINO — TIPO 1:** Grãos de	KG	3.424	R$ 7,67	R$ 26.262,08

	arroz (*Oryza sativa* L.) do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, qualidade **Tipo 1**, conforme o Regulamento Técnico do Arroz estabelecido pela Instrução Normativa MAPA nº 06/2009 e normas vigentes da Anvisa. Grãos íntegros, limpos, secos, translúcidos e uniformes (umidade máxima de 14% e limites máximos de defeitos rigorosamente dentro do padrão Tipo 1), apresentando cor, odor e sabor característicos, com rendimento uniforme e solto após o cozimento. Isento de mofo, fermentação, odor estranho, matérias terrosas, pedras, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 1 kg, 2 kg ou 5 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, identificação do grupo, subgrupo, classe e tipo, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
11	**BANANA PRATA IN NATURA (PRIMEIRA QUALIDADE):** Fruto fresco (*Musa* spp., subgrupo Prata), de primeira qualidade, em pencas ou buquês com frutos uniformes, limpos e bem desenvolvidos, no ponto ideal de maturação ("de vez" ou início de amadurecimento, garantindo resistência ao transporte e consumo adequado), conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Casca íntegra e firme, sem rachaduras, cortes profundos, amassados, manchas escuras excessivas (antracnose), queimaduras de sol, podridão ou danos causados por pragas. Polpa firme, cremosa, doce e aromática,	KG	1.209	R$ 9,47	R$ 11.449,23

	livre de umidade externa anormal, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma, acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, transportada em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade física dos frutos até a entrega.				
12	**BATATA INGLESA IN NATURA (LAVADA OU ESCOVADA — PRIMEIRA QUALIDADE):** Tubérculo fresco de primeira qualidade (*Solanum tuberosum* L.), classificação comercial tipo **Especial** ou **Primeira** (calibre médio a graúdo, diâmetro transversal acima de 42 mm), conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 69/2018 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Tubérculos íntegros, firmes, limpos e bem formados, apresentando casca lisa e uniforme, sem esverdeamento (solanina), brotação, murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, pontos de podridão, mofo ou danos causados por pragas e doenças. Livre de umidade externa anormal, excesso de terra aderida, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma, acondicionada em sacos telados/vazados limpos ou caixas plásticas atóxicas, transportada em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade do produto até a entrega.	KG	193	R$ 10,16	R$ 1.960,88
13	**BETERRABA IN NATURA (PRIMEIRA QUALIDADE):** Raiz tuberosa fresca de primeira qualidade (*Beta vulgaris* L.), classificação comercial tipo **Extra** ou **Primeira** (tamanho médio a grande e uniforme, diâmetro transversal entre 50 mm e 90 mm), sem folhas (ou com talos	KG	107	R$ 9,67	R$ 1.034,69

	aparados), conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Raízes íntegras, firmes, limpas e bem formadas, apresentando casca lisa e polpa tenra de coloração vermelho-arroxeada intensa e uniforme, sem sinais de murchamento, fibrosidade excessiva, rachaduras, cortes profundos, amassados, pontos de podridão, mofo ou danos causados por pragas e doenças. Livre de umidade externa anormal, excesso de terra aderida, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma, acondicionada em sacos telados/vazados limpos ou caixas plásticas atóxicas, transportada em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade do produto até a entrega.				
14	**CACAU EM PÓ 100% (SOLÚVEL OU NATURAL — SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES):** Produto obtido a partir das amêndoas de cacau (*Theobroma cacao* L.) limpas, descascadas, torradas, moídas e parcialmente desengorduradas (torta de cacau pulverizada), sem adição de açúcares, amidos, farinhas, aromatizantes ou outros ingredientes, conforme os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa para produtos de cacau (RDC nº 711/2022 e RDC nº 727/2022). Apresentação em pó fino, homogêneo, seco e solto, sem empedramentos, de coloração marrom intensa e uniforme, odor e sabor característicos de cacau puro, livre de umidade excessiva, mofo, ranço, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, aluminizada ou caixa cartonada resistente, íntegra e hermeticamente	KG	64	R$ 159,17	R$ 10.186,88

	selada (pacotes ou potes de 200 g, 500 g ou 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes (100% cacau), declaração de alergênicos e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
15	**CAFÉ TORRADO E MOÍDO (PARA INFUSÃO):** Produto constituído pelo endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea* (predominantemente *Coffea arabica* e/ou *Coffea canephora*), submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra especificado e posterior moagem, conforme o Padrão Oficial de Classificação estabelecido pela Portaria SDA/MAPA nº 570/2022 e normas vigentes da Anvisa. Classificação **Tipo Único** (não será aceito produto "Fora de Tipo" ou desclassificado), com umidade máxima de 5,0%, no máximo 1,0% de matérias estranhas e impurezas, aroma e sabor característicos, livre de mofo, odor estranho, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente, tipo almofada ou a vácuo (pacotes de 250 g ou 500 g, conforme a demanda), com rotulagem obrigatória contendo o grupo ("Torrado e Moído"), espécie predominante, ponto de torra, tabela nutricional, lote, fabricante e registro no MAPA. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	103	R$ 79,07	R$ 8.144,21
16	**CAJÁ, POLPA CONGELADA (INTEGRAL E PASTEURIZADA):** Produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível do fruto maduro e são do cajazeiro	KG	150	R$ 32,16	R$ 4.824,00

	(*Spondias mombin* L.), por processo tecnológico adequado, submetido a tratamento térmico (pasteurização) e congelamento, conforme os Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA (Instrução Normativa nº 37/2018 e Decreto nº 6.871/2009) e normas da Anvisa. Aspecto homogêneo, consistência pastosa ou líquida característica, cor amarela a amarelo-alaranjada intensa e uniforme, aroma e sabor ácidos próprios da fruta fresca, sem adição de açúcares, água, corantes, aromatizantes ou conservantes químicos não permitidos. Livre de fragmentos de caroço, cascas, matérias terrosas, parasitas, larvas e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (sachês individuais de 100 g ou pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e número de registro no MAPA. Mantida e transportada sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -18°C), com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
17	**CAJU, POLPA DE FRUTA CONGELADA (INTEGRAL E PASTEURIZADA):** Produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível do pseudofruto maduro e são do cajueiro (*Anacardium occidentale* L.), por processo tecnológico adequado, submetido a tratamento térmico (pasteurização) e congelamento, conforme os Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA	KG	150	R$ 26,43	R$ 3.964,50

	(Instrução Normativa nº 37/2018 e Decreto nº 6.871/2009) e normas da Anvisa. Aspecto homogêneo, consistência pastosa ou líquida característica, cor amarelo-clara a creme uniforme, aroma e sabor característicos e levemente adstringentes próprios da fruta fresca, sem adição de açúcares, água, corantes, aromatizantes ou conservantes químicos não permitidos. Livre de fragmentos de castanha, películas, matérias terrosas, parasitas, larvas e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (sachês individuais de 100 g ou pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e número de registro no MAPA. Mantida e transportada sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -18°C), com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
18	**CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª QUALIDADE (RESFRIADA OU CONGELADA):** Produto cárneo obtido a partir de cortes nobres/de primeira qualidade (como patinho, coxão mole, coxão duro, alcatra ou chã de dentro), limpos, sem ossos, sem cartilagens, sem nervos/aponevroses excessivas e com teor máximo de gordura de 10% (isenta de sebo e aparas), conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída estabelecido pelo MAPA (Portaria SDA nº 664/2022 e atualizações) e normas da Anvisa. Aspecto firme, textura homogênea, cor vermelho-brilhante	KG	1.177	R$ 42,83	R$ 50.410,91

	característica, odor e sabor próprios, livre de manchas esverdeadas ou escuras, umidade excessiva, parasitas, larvas, sujidades ou sinais de descongelamento e recongelamento. Fornecida por quilograma, em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada ou a vácuo (pacotes de 500 g a 2 kg), contendo rotulagem nutricional obrigatória, identificação do corte/produto, data de manipulação/fabricação, validade, lote e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI — obrigatoriamente processada em estabelecimento registrado). Mantida e transportada sob refrigeração (0°C a 4°C) ou congelamento (abaixo de -12°C), com validade mínima de 10 dias (se resfriada) ou 90 dias (se congelada) a contar da data de entrega.				
19	**CARNE BOVINA — ACÉM (EM PEÇA OU CUBOS — RESFRIADA OU CONGELADA):** Corte bovino proveniente da região do dianteiro (acém), limpo, sem osso, sem cartilagens, sem nervos ou aponevroses excessivas, com teor máximo de gordura aparente de 10%, isento de sebo e aparas, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SISBI), conforme normas vigentes do MAPA e da Anvisa. Aspecto firme e macio, cor vermelho-cereja característica, odor e sabor próprios, livre de manchas escuras ou esverdeadas, hematomas, umidade excessiva, parasitas, larvas, sujidades ou sinais de descongelamento e recongelamento. Fornecida por quilograma (em peça inteira ou cortada em cubos uniformes, conforme a demanda),	KG	1.391	R$ 48,33	R$ 67.227,03

	acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e selada a vácuo, contendo rotulagem obrigatória (identificação do corte, data de abate/embalagem, validade, lote e carimbo de inspeção). Mantida e transportada sob refrigeração (0°C a 7°C) ou congelamento (abaixo de -12°C), com validade mínima de 15 dias (se resfriada) ou 90 dias (se congelada) a contar da data de entrega.				
20	**CARNE BOVINA — COSTELA (EM PEDAÇOS/TIRAS OU PEÇA — RESFRIADA OU CONGELADA):** Corte bovino proveniente da região costal (costela minga ou janela), com osso, limpo, aparado e sem excesso de gordura ou sebo (máximo de 15% a 20% de gordura aparente), isento de esquírolas ósseas, pelancas e aparas, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SISBI), conforme normas vigentes do MAPA e da Anvisa. Aspecto firme, cor vermelho-cereja característica, odor e sabor próprios, livre de manchas escuras ou esverdeadas, hematomas, umidade excessiva, parasitas, larvas, sujidades ou sinais de descongelamento e recongelamento. Fornecida por quilograma (cortada em pedaços uniformes tipo "para cozimento" ou em peça inteira, conforme a demanda), acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e selada a vácuo (ou saco plástico íntegro próprio para cárneos), contendo rotulagem obrigatória (identificação do corte, data de abate/embalagem, validade, lote e carimbo de inspeção). Mantida e transportada sob refrigeração (0°C a 7°C) ou	KG	257	R$ 30,63	R$ 7.871,91

	congelamento (abaixo de -12°C), com validade mínima de 15 dias (se resfriada) ou 90 dias (se congelada) a contar da data de entrega.				
21	**CEBOLA IN NATURA (BRANCA OU AMARELA — PRIMEIRA QUALIDADE):** Bulbo fresco de primeira qualidade (*Allium cepa* L.), classificação comercial tipo **Extra** ou **Primeira** (calibre médio a graúdo, diâmetro transversal entre 50 mm e 90 mm), curado, inteiro, firme e bem formado, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 69/2018 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Casca (película externa) seca, lisa, íntegra e de coloração amarelada ou avermelhada uniforme, com talo seco e aparado. Polpa firme, suculenta, de odor e sabor pungentes característicos, livre de brotação, chochamento, murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, pontos de podridão, mofo ou danos causados por pragas e doenças. Isenta de umidade externa anormal, excesso de terra aderida, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma, acondicionada em sacos telados/vazados limpos ou caixas plásticas atóxicas, transportada em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade do produto até a entrega.	KG	306	R$ 10,00	R$ 3.060,00
22	**CENOURA IN NATURA (PRIMEIRA QUALIDADE):** Raiz tuberosa fresca de primeira qualidade (*Daucus carota* L.), classificação comercial tipo **Extra** ou **Primeira** (tamanho médio a grande e uniforme, comprimento aproximado entre 14 cm e 22 cm),	KG	792	R$ 12,17	R$ 9.638,64

	sem folhas e com talo aparado, conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Raízes íntegras, firmes, lisas, retas e bem formadas, apresentando casca e polpa tenras de coloração alaranjada intensa e uniforme, sem ombro verde ou roxo excessivo, murchamento, fibrosidade, rachaduras, cortes profundos, amassados, pontos de podridão, mofo ou danos causados por pragas e doenças. Livre de umidade externa anormal, excesso de terra aderida, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma, acondicionada em sacos telados/vazados limpos ou caixas plásticas atóxicas, transportada em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade do produto até a entrega.				
23	**CHEIRO-VERDE IN NATURA (MAÇO DE CEBOLINHA E COENTRO/SALSA — PRIMEIRA QUALIDADE):** Hortaliça condimentar fresca de primeira qualidade, composta por maço homogêneo de cebolinha verde (*Allium fistulosum* L.) combinada com coentro (*Coriandrum sativum* L.) ou salsa (*Petroselinum crispum*), colhida recentemente e no ponto ideal para consumo imediato, conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Folhas e talos íntegros, tenros, firmes e viçosos, de coloração verde-brilhante uniforme, aroma e sabor característicos, sem sinais de murchamento, amarelecimento, queimaduras, podridão, mofo ou danos causados por pragas e doenças. Livre de raízes com excesso de barro,	KG	49	R$ 44,00	R$ 2.156,00

	umidade externa anormal, matérias terrosas, parasitas, larvas, insetos e detritos animais ou vegetais. Fornecido por maço (peso unitário aproximado entre 100 g e 200 g) ou por quilograma (conforme a necessidade do órgão), acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, transportado em veículo limpo, fechado ou protegido contra sol e poeira, garantindo o frescor e a integridade do produto até a entrega.				
24	**COCO SECO RALADO (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR — INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESENGORDURADO):** Produto alimentício obtido a partir do endosperma (polpa) do fruto maduro, são e limpo do coqueiro (*Cocos nucifera* L.), submetido a processos tecnológicos adequados de desintegração (ralagem) e desidratação, sem adição de açúcares, amidos, farinhas ou conservantes não permitidos, conforme os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa (RDC nº 711/2022 e RDC nº 727/2022). Apresentação em flocos ou ralado fino/médio, solto, seco e homogêneo, de coloração branca uniforme, aroma e sabor característicos de coco fresco, livre de pontos escuros ou amarelados (ranço), umidade excessiva, mofo, fermentação, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente ou aluminizada, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 100 g, 500 g ou 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (quando aplicável) e	KG	86	R$ 37,33	R$ 3.210,38

	identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
25	**COLORAU (CONDIMENTO PREPARADO À BASE DE URUCUM):** Produto alimentício em pó fino e homogêneo, obtido pela mistura de fubá de milho (ou farinha de mandioca) com sementes de urucum moídas e óleo vegetal comestível, podendo conter sal, conforme os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa para especiarias, temperos e molhos (RDC nº 727/2022 e demais normas aplicáveis). Apresentação em pó solto e seco, sem empedramentos, de coloração vermelho-alaranjada intensa e uniforme, odor e sabor característicos, isento de corantes artificiais não permitidos, umidade excessiva, mofo, fermentação, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 100 g, 500 g ou 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (quando aplicável) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	4	R$ 29,50	R$ 118,00
26	**COUVE-MANTEIGA IN NATURA (PRIMEIRA QUALIDADE):** Hortaliça folhosa fresca de primeira qualidade (*Brassica oleracea* L. var. *acephala*), colhida recentemente e no ponto ideal para consumo imediato, conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Maços inteiros e homogêneos, apresentando folhas grandes, lisas	KG	246	R$ 44,00	R$ 10.824,00

	ou levemente onduladas, tenras, firmes e viçosas, de coloração verde-escura brilhante e uniforme, com talos íntegros e sem fibrosidade excessiva. Livre de sinais de murchamento, amarelecimento, queimaduras, perfurações, podridão, mofo ou danos causados por pragas e doenças. Isenta de umidade externa anormal, excesso de terra aderida, matérias terrosas, parasitas, larvas, insetos e detritos animais ou vegetais. Fornecida por maço (peso unitário aproximado entre 200 g e 350 g) ou por quilograma (conforme a necessidade do órgão), acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, transportada em veículo limpo, fechado ou protegido contra sol e poeira, garantindo o frescor e a integridade do produto até a entrega.				
27	**CREME DE LEITE UHT (HOMOGENEIZADO — 17% A 20% DE GORDURA):** Produto lácteo rico em gordura obtido a partir do leite de vaca por processos tecnologicamente adequados (desnate e padronização), submetido ao tratamento térmico de ultra-alta temperatura (UHT) e envase asséptico, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Creme de Leite estabelecido pelo MAPA (Portaria nº 146/1996 e Instrução Normativa nº 60/2018) e normas da Anvisa. Consistência cremosa, lisa e homogênea, sem grumos, separação de fases (soro/gordura) ou coalhamento, apresentando coloração branca a levemente amarelada uniforme, odor e sabor suaves e característicos, livre de ranço, fermentação, estufamento da embalagem ou matérias estranhas. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica (tipo Tetra Pak)	KG	21	R$ 30,99	R$ 650,79

	ou lata atóxica, íntegra, limpa e sem amassados (caixinhas de 200 g ou latas de 300 g, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, teor de gordura, lote, validade e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI). Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.				
28	**FARINHA DE MANDIOCA TORRADA (GRUPO SECA — SUBGRUPO FINA OU MÉDIA — TIPO 1):** Produto obtido a partir das raízes sãs de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) devidamente limpas, descascadas, ralada, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas e submetidas a processo de torração adequado, conforme o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 52/2011 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Classificação **Grupo Seca, Subgrupo Fina (ou Média), Classe Amarela ou Branca, Tipo 1**, apresentando grânulos secos, soltos, uniformes e crocantes, de coloração amarelada ou branca característica da torra, aroma e sabor próprios, com umidade máxima de 13,0%. Isenta de umidade excessiva, mofo, fermentação, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, identificação de grupo, subgrupo, classe e tipo, declaração de ausência de glúten, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	514	R$ 11,33	R$ 5.823,62
29	**FARINHA DE TRIGO TIPO 1**	KG	984	R$ 10,83	R$ 10.656,72

	SEM FERMENTO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO): Produto obtido a partir da moagem exclusiva de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasitas (*Triticum aestivum* L. ou outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas), enriquecido com ferro e ácido fólico, sem adição de fermento químico ou biológico, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 08/2005) e normas vigentes da Anvisa (RDC nº 604/2022 e RDC nº 711/2022). Classificação **Tipo 1**, com teor máximo de cinzas de 0,8%, umidade máxima de 15,0%, aspecto de pó fino, seco, solto e homogêneo, sem empedramentos, de coloração branca a levemente creme uniforme, aroma e sabor característicos. Isenta de umidade excessiva, mofo, ranço, fermentação, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionada em embalagem plástica ou de papel multifolhado atóxico, resistente e hermeticamente fechada (pacotes de 1 kg ou 5 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (contém glúten e derivados de trigo), lote, validade e fabricante. Validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.				
30	**FEIJÃO CARIOCA - TIPO 1:** Grãos de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) novos, constituídos de no mínimo 90% de grãos da classe cores (variedade comercial carioca), qualidade **Tipo 1**, conforme o Regulamento Técnico do Feijão estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 12/2008 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Grãos	KG	856	R$ 13,17	R$ 11.273,52

	íntegros, limpos, secos, de tamanho e coloração uniformes (umidade máxima de 14% e limites máximos de defeitos rigorosamente dentro do padrão Tipo 1), apresentando casca lisa e brilhante, aroma e sabor característicos, com cozimento rápido e uniforme. Isento de grãos mofados, carunchados, brotados, fermentados, odor estranho, matérias terrosas, pedras, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, identificação de grupo, classe e tipo, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
31	**FEIJÃO PRETO — GRUPO I, CLASSE PRETO, TIPO 1:** Grãos de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) novos, constituídos de no mínimo 97% de grãos da classe preto, qualidade **Tipo 1**, conforme o Regulamento Técnico do Feijão estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 12/2008 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Grãos íntegros, limpos, secos, de tamanho e coloração preta intensa e uniformes (umidade máxima de 14% e limites máximos de defeitos rigorosamente dentro do padrão Tipo 1), apresentando casca lisa e brilhante, aroma e sabor característicos, com cozimento rápido e uniforme. Isento de grãos mofados, carunchados, brotados, fermentados, odor estranho, matérias terrosas, pedras, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem	KG	214	R$ 19,67	R$ 4.209,38

	nutricional obrigatória, identificação de grupo, classe e tipo, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
32	**FEIJÃO TREPA PAU (FEIJÃO-DE-CORDA / MACASSAR) — GRUPO II, TIPO 1:** Grãos de feijão novos (*Vigna unguiculata* L. Walp.), pertencentes ao Grupo II (Caupi / Feijão-de-corda / Trepa-pau / Macassar), qualidade **Tipo 1**, conforme o Regulamento Técnico do Feijão estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 12/2008 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Grãos íntegros, limpos, secos, de tamanho e coloração uniformes (umidade máxima de 14% e limites máximos de defeitos rigorosamente dentro do padrão Tipo 1), apresentando aroma e sabor característicos, com cozimento rápido e uniforme. Isento de grãos mofados, carunchados, brotados, fermentados, odor estranho, matérias terrosas, pedras, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, identificação de grupo, classe e tipo, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	43	R$ 28,00	R$ 1.204,00
33	**FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO EM TABLETE:** Produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) por procedimento tecnológico adequado, prensado em formato de tablete, empregado para promover a fermentação em produtos de panificação, conforme	KG	17	R$ 52,33	R$ 889,61

	os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa (RDC nº 727/2022 e demais normas aplicáveis). Consistência firme, homogênea e quebradiça (não pegajosa), de coloração creme-clara a acinzentada uniforme, odor e sabor característicos de fermento fresco, isento de manchas escuras ou avermelhadas, mofo, liquidez excessiva, odor estranho ou matérias estranhas. Acondicionado em embalagem individual impermeável e atóxica (papel parafinado ou filme plástico resistente, tabletes de 15 g, 50 g ou 500 g, conforme a demanda), contendo rotulagem obrigatória, lista de ingredientes, lote, data de fabricação e validade. Mantido e transportado sob refrigeração (entre 1°C e 8°C), com validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.				
34	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:** Produto formado por substâncias químicas que, por influência do calor e/ou da umidade, produzem desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade, conforme os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa (RDC nº 727/2022 e legislação de aditivos alimentares). Apresentação em pó fino, homogêneo, seco e solto, de coloração branca uniforme, odor e sabor característicos, livre de empedramentos, umidade excessiva, mofo, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em pote plástico ou lata atóxica, resistente, íntegra e hermeticamente fechada com tampa de rosca e lacre de segurança (embalagem de 100 g ou	KG	71	R$ 40,00	R$ 2.840,00

	250 g, conforme a demanda), contendo rotulagem obrigatória, lista de ingredientes, modo de uso, declaração de alergênicos (não contém glúten ou conforme formulação) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
35	**FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDOS (FLOCÃO PARA CUSCUZ):** Produto alimentício obtido a partir de grãos de milho (*Zea mays* L.) sãos, limpos, desgerminados, macerados, laminados/flocados, pré-cozidos e secos por processo tecnológico adequado, fortificado com ferro e ácido fólico, conforme a Resolução RDC Anvisa nº 711/2022 e demais regulamentos vigentes. Apresentação em flocos médios a grossos, secos, soltos e uniformes, de coloração amarela intensa e característica, odor e sabor próprios, sem excesso de farelo ou pó fino, apresentando boa absorção de água e maciez após o cozimento. Isento de umidade excessiva, mofo, fermentação, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 500 g ou 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de ausência de glúten (ou conforme formulação) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	428	R$ 8,00	R$ 3.424,00
36	**FRANGO, COXA E SOBRECOXA SEM PELE (CONGELADA OU RESFRIADA — FORNECIMENTO POR**	KG	770	R$ 23,66	R$ 18.218,20

	QUILO): Corte de carne de ave (*Gallus gallus domesticus*) constituído pela coxa e sobrecoxa inteiras ou separadas, devidamente limpas, sem pele, com osso, sem cartilagens soltas, sem excesso de gordura ou aparas, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SISBI), conforme os regulamentos técnicos vigentes do MAPA (Portaria SDA nº 74/2021 e demais normas aplicáveis) e da Anvisa. Aspecto firme, textura macia, cor rosada a amarelada característica, odor e sabor próprios, isento de penas, penugens, hematomas, coágulos, queimaduras pelo frio, manchas esverdeadas, parasitas, larvas, sujidades ou sinais de descongelamento e recongelamento. Fornecida por quilograma (em pacotes de 1 kg a 2 kg ou caixa padrão, congelamento individual IQF ou em bloco, conforme a demanda), acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e íntegra, contendo rotulagem nutricional obrigatória, identificação do corte, data de abate/embalagem, validade, lote e carimbo de inspeção. Mantida e transportada sob refrigeração (0°C a 4°C) ou congelamento (temperatura igual ou inferior a -12°C, com teor máximo de absorção de água permitido por lei), com validade mínima de 10 dias (se resfriada) ou 90 dias (se congelada) a contar da data de entrega.				
37	**FRANGO, PEITO SEM PELE — (CONGELADO OU RESFRIADO — FORNECIMENTO POR QUILO):** Corte de carne de ave (*Gallus gallus domesticus*)	KG	1.712	R$ 27,99	R$ 47.918,88

	constituído pelo músculo peitoral (peito ou filé de peito), limpo, sem pele, sem excesso de gordura ou aparas, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SISBI), conforme os regulamentos técnicos vigentes do MAPA (Portaria SDA nº 74/2021 e demais normas aplicáveis) e da Anvisa. Aspecto firme, textura macia, cor rosada clara característica, odor e sabor próprios, isento de penas, penugens, hematomas, coágulos, queimaduras pelo frio, manchas esverdeadas, parasitas, larvas, sujidades ou sinais de descongelamento e recongelamento. Fornecido por quilograma (em pacotes de 1 kg a 2 kg ou caixa padrão, congelamento individual IQF ou interfolhado, conforme a demanda), acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e íntegra, contendo rotulagem nutricional obrigatória, identificação do corte, data de abate/embalagem, validade, lote e carimbo de inspeção. Mantido e transportado sob refrigeração (0°C a 4°C) ou congelamento (temperatura igual ou inferior a -12°C, com teor máximo de absorção de água permitido por lei), com validade mínima de 10 dias (se resfriado) ou 90 dias (se congelada) a contar da data de entrega.				
38	**GOIABA, POLPA CONGELADA (INTEGRAL E PASTEURIZADA):** Produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível do fruto maduro e são da goiabeira (*Psidium guajava* L., variedade vermelha), por processo tecnológico adequado, submetido a tratamento térmico (pasteurização) e congelamento, conforme os Padrões	KG	449	R$ 24,00	R$ 10.776,00

	de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA (Instrução Normativa nº 37/2018 e Decreto nº 6.871/2009) e normas da Anvisa. Aspecto homogêneo, consistência pastosa característica, cor vermelha a rosada intensa e uniforme, aroma e sabor doces e próprios da fruta fresca, sem adição de açúcares, água, corantes, aromatizantes ou conservantes químicos não permitidos. Livre de excesso de sementes (caroços), fragmentos de casca, matérias terrosas, parasitas, larvas e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (sachês individuais de 100 g ou pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e número de registro no MAPA. Mantida e transportada sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -18°C), com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
39	**IOGURTE SABOR MORANGO:** Leite fermentado obtido pela fermentação láctea através da ação de cultivos protosimbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, adicionado de polpa ou preparado de morango, açúcar e ingredientes permitidos, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados (Instrução Normativa MAPA nº 46/2007 e atualizações) e normas da Anvisa. Consistência cremosa ou líquida (bebida láctea não será aceita, salvo se especificada no	LT	514	R$ 34,00	R$ 17.476,00

	item), cor rosada uniforme, odor e sabor característicos de morango, livre de soro separado em excesso, grumos, mofo, fermentação estufante ou matérias estranhas. Acondicionado em embalagem plástica atóxica (garrafa, saco plástico/chupeta ou pote individual de 170 g a 1 litro, conforme a demanda), hermeticamente fechada, com rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI). Mantido e transportado sob refrigeração (entre 1°C e 10°C), com validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega.				
40	**LARANJA PERA IN NATURA (PRIMEIRA QUALIDADE):** Fruto fresco de primeira qualidade (*Citrus sinensis* L. Osbeck, variedade Pera), classificação comercial tipo **Extra** ou **Primeira** (tamanho médio a grande e uniforme, calibre comercial 126 a 163), no ponto ideal de maturação fisiológica para consumo imediato ou extração de suco, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 69/2018 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Casca lisa ou levemente rugosa, fina, limpa, íntegra e firme, de coloração alaranjada a verde-amarelada característica da variedade, sem sinais de murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, queimaduras de sol, podridão, mofo ou ataques de pragas (como ácaros ou cochonilhas). Polpa suculenta, doce e aromática, livre de umidade externa anormal, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma,	KG	503	R$ 9,67	R$ 4.864,01

	acondicionada em sacos telados/vazados limpos ou caixas plásticas atóxicas, transportada em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade física dos frutos até a entrega.				
41	**LEITE DE VACA, INTEGRAL, PASTEURIZADO** - Leite de ótima qualidade, homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature), aquecido até 142 a 145°C por 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Deve apresentar em 200 ml do produto teor de gordura total de 5 a 8 g sendo no máximo 5 g de gordura saturada, máximo de 140 mg de Sódio e mínimo de 210 mg de cálcio. Composto de leite integral e estabilizantes. Embalagem multilaminada cartonada de 1 litro, asséptica, impermeável ao ar, luz e germes, que possua perfeita conservação do sabor e das qualidades nutritivas. Com tampa de rosca, indicando prazo de validade e selo do SIF.	LT	2.504	R$ 10,33	R$ 25.866,32
42	**LIMÃO TAHITI IN NATURA (PRIMEIRA QUALIDADE):** Fruto fresco de primeira qualidade (*Citrus latifolia* Tanaka), variedade Tahiti (lima ácida), classificação comercial tipo **Extra** ou **Primeira** (tamanho médio a grande e uniforme, diâmetro transversal acima de 50 mm), no ponto ideal de maturação e suculência, conforme os regulamentos técnicos vigentes do MAPA e normas da Anvisa. Casca lisa, fina, limpa, íntegra, firme e brilhante, de coloração verde intensa e uniforme, sem sinais de murchamento, amarelecimento excessivo, rachaduras, cortes profundos, amassados, queimaduras de sol, podridão, mofo ou ataques de pragas. Polpa firme e muito	KG	11	R$ 13,33	R$ 146,63

	suculenta, livre de sementes, umidade externa anormal, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecido por quilograma, acondicionado em sacos telados/vazados limpos ou caixas plásticas atóxicas, transportado em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade física dos frutos até a entrega.				
43	**LINGUIÇA MISTA DE PRIMEIRA QUALIDADE (RESFRIADA OU CONGELADA — FORNECIMENTO POR QUILO):** Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente de carnes de animais de açougue (mistura de carne suína e carne bovina e/ou de aves, sem adição de carne mecanicamente separada - CMS, conforme classificação de primeira qualidade), adicionado de toucinho, condimentos e ingredientes permitidos pela legislação vigente, embutido em envoltório natural ou artificial comestível, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Linguiça estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 04/2000 e atualizações) e normas da Anvisa (mínimo de 12% de proteína e máximo de 30% de gordura). Aspecto firme, gomos uniformes, consistência compacta sem bolhas de ar ou líquidos exsudados, cor rosada a avermelhada característica, odor e sabor próprios, isenta de manchas esverdeadas, bolores, sujidades, parasitas, larvas ou sinais de descongelamento e recongelamento. Fornecida por quilograma, em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e selada a vácuo (pacotes de 1 kg a 5 kg, conforme a demanda), contendo	KG	385	R$ 27,33	R$ 10.522,05

	rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, data de fabricação, validade, lote e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI). Mantida e transportada sob refrigeração (0°C a 7°C) ou congelamento (temperatura igual ou inferior a -12°C), com validade mínima de 20 dias (se resfriada) ou 90 dias (se congelada) a contar da data de entrega.				
44	**MAÇÃ FUJI IN NATURA (PRIMEIRA QUALIDADE — TIPO EXTRA/CAT 1):** Fruto fresco de primeira qualidade (*Malus domestica* Borkh., variedade Fuji), classificação comercial tipo **Extra** ou **Categoria 1** (tamanho médio a graúdo e uniforme, calibre comercial 110 a 150, peso unitário aproximado entre 120 g e 165 g), no ponto ideal de maturação fisiológica para consumo imediato, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 05/2006 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Casca lisa, firme, limpa, íntegra e brilhante, de coloração avermelhada com estrias características sobre fundo amarelo-esverdeado, sem sinais de murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, queimaduras de sol, podridão, mofo ou ataques de pragas e doenças. Polpa firme, crocante, suculenta e doce, livre de umidade externa anormal, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma, acondicionada em caixas de papelão ondulado ou caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas (com bandejas/berços protetores, quando aplicável), transportada em veículo limpo, seco	KG	64	R$ 20,33	R$ 1.301,12

	e arejado (ou refrigerado), garantindo a integridade física dos frutos até a entrega.				
45	**MACARRÃO DE TRIGO (MASSA ALIMENTÍCIA SECA — TIPO ESPAGUETE, PARAFUSO OU PENNE):** Produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água potável (podendo conter ovos ou corantes naturais permitidos, conforme especificação), submetido à moldagem e secagem adequada, conforme a Resolução RDC Anvisa nº 711/2022. Apresentação em massa íntegra, firme, seca e uniforme (formato espaguete, parafuso, padre-nosso ou conforme a demanda), sem quebras excessivas, rachaduras ou esfarelamento, de coloração amarelada uniforme, odor e sabor característicos, mantendo textura firme e solta (sem empastamento) após o cozimento. Isento de mofo, umidade excessiva, fermentação, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 500 g ou 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (contém glúten) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	86	R$ 18,33	R$ 1.576,38
46	**MACARRÃO TIPO LASANHA (MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS OU DE SÊMOLA):** Massa alimentícia seca, em lâminas retangulares, obtida pelo	KG	107	R$ 21,99	R$ 2.352,93

	amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (ou sêmola de trigo) com água e/ou ovos, conforme a Resolução RDC Anvisa nº 711/2022. Lâminas íntegras, sem quebras excessivas, rachaduras ou sinais de esfarelamento, de cor amarelada uniforme, odor e sabor característicos, apresentando textura firme e sem empastamento após o cozimento (pré-cozida ou convencional). Isenta de mofo, umidade excessiva, fermentação, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionada em embalagem plástica ou caixa cartonada atóxica, resistente e hermeticamente fechada (pacotes de 200 g ou 500 g, conforme a demanda), com rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (contém glúten) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
47	**MANDIOCA IN NATURA (TIPO MANSA / DE MESA):** Raízes frescas de primeira qualidade, colhidas recentemente e no ponto ideal para cocção (cozimento rápido e uniforme), conforme as normas vigentes da Anvisa. Casca íntegra, sem cortes profundos, rachaduras, amassados, pontos de podridão, mofo ou brotação excessiva. Polpa firme, tenra e de coloração branca ou amarelada uniforme, livre de fibras duras excessivas, manchas escuras, odor estranho, excesso de terra aderida, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma, com raízes de tamanho médio e uniforme (aproximadamente 15 cm a 30 cm de comprimento), acondicionada em sacos ou caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, próprias para hortifrutigranjeiros. Transportada	KG	321	R$ 19,67	R$ 6.314,07

	em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade do produto até a entrega.				
48	**MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL:** Produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica, de creme de leite pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, sem adição de cloreto de sódio (sal), gorduras vegetais hidrogenadas ou óleos estranhos, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Manteiga estabelecido pelo MAPA (Portaria nº 146/1996 e Instrução Normativa nº 30/2001) e normas vigentes da Anvisa. Teor mínimo de 82% de matéria gorda (por ser sem sal) e umidade máxima de 16%. Consistência sólida, pastosa e homogênea à temperatura de 20°C, fácil de espalhar, de coloração branco-amarelada uniforme sem manchas ou pontos estranhos, aroma e sabor suaves, delicados e característicos, isenta de ranço, mofo, umidade excessiva (exsudação de água), sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em pote plástico atóxico com tampa e lacre de proteção ou embalagem aluminizada/impermeável (tabletes ou potes de 200 g ou 500 g, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI). Mantida e transportada sob refrigeração (temperatura entre 1°C e 10°C), com validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega.	KG	6	R$ 69,00	R$ 414,00
49	**MARGARINA SEM SAL -** Sob a forma de emulsão plástica ou fluida, contendo os seguintes	KG	19	R$ 25,33	R$ 481,27

	ingredientes: leite e seus constituintes, óleos e/ou gorduras comestíveis (sem gorduras trans). Deverá conter no mínimo 80% de lipídios. É produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo, assim, a designação comercial de "livre de gorduras trans". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que declaradas no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com as normas NTA 02 e NTA 50. Margarina fabricada com matérias-primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo, deverão constar a denominação do produto e a sua classificação, além da rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem plástica, atóxica e individual. Validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
50	**MELANCIA IN NATURA (COMUM / REDONDA OU COMPRIDA):** Fruto fresco de primeira qualidade, no ponto ideal de maturação para consumo imediato, apresentando polpa firme, suculenta, doce e de coloração vermelha intensa e uniforme, conforme os padrões técnicos da Anvisa (RDC nº 727/2022 e demais regulamentos vigentes). Casca lisa, limpa, íntegra e brilhante, sem rachaduras, cortes, amassados, podridão, queimaduras de sol ou ataques de pragas. Livre de umidade externa anormal, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Peso unitário médio entre 6 kg e 12 kg (fornecida por quilograma). Transportada em veículo limpo,	KG	578	R$ 8,33	R$ 4.814,74

	seco e adequado, garantindo a integridade física dos frutos até o ato da entrega.				
51	**MEXERICA / TANGERINA IN NATURA (VARIEDADE PONKAN, MURCOTT OU CRIOULA — PRIMEIRA QUALIDADE):** Fruto fresco de primeira qualidade (*Citrus reticulata* Blanco ou híbridos), classificação comercial tipo **Extra** ou **Primeira** (tamanho médio a grande e uniforme, diâmetro transversal acima de 60 mm), no ponto ideal de maturação fisiológica para consumo imediato, conforme os regulamentos técnicos vigentes do MAPA (Instrução Normativa nº 69/2018 e atualizações) e normas da Anvisa. Casca íntegra, limpa, firme e fácil de descascar, de coloração alaranjada a verde-alaranjada característica da variedade, sem sinais de murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, queimaduras de sol, podridão, mofo ou ataques de pragas. Polpa suculenta, doce e aromática, com gomos bem formados e facilmente separáveis, livre de umidade externa anormal, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecida por quilograma, acondicionada em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, transportada em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade física dos frutos até a entrega.	KG	642	R$ 18,33	R$ 11.767,86
52	**MILHO-VERDE EM CONSERVA (SIMPLES — IMERSO EM SALMOURA):** Produto alimentício obtido a partir de grãos de milho-verde (*Zea mays* L.) sãos, limpos, descascados, debulhados e selecionados, imersos em líquido de cobertura (água e sal,	KG	32	R$ 29,00	R$ 928,00

	podendo conter açúcar), submetido a tratamento térmico adequado (esterilização comercial) em recipiente hermeticamente fechado, conforme os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa (RDC nº 727/2022 e legislação de conservas vegetais). Grãos íntegros, tenros, macios e uniformes, de coloração amarela brilhante e característica, aroma e sabor próprios, isentos de grãos duros, escurecidos, brotados, fermentados, mofo, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em lata (com revestimento interno atóxico/verniz sanitário) ou embalagem flexível/sachê (stand-up pouch) atóxica, íntegra, limpa e hermeticamente selada, sem ferrugem, amassados, vazamentos ou estufamento (peso drenado de 170 g a 200 g, ou embalagem institucional de 2 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, peso líquido e peso drenado, lista de ingredientes, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.				
53	**ÓLEO DE SOJA REFINADO — TIPO 1:** Óleo vegetal comestível obtido a partir de grãos de soja (*Glycine max* L.) sãos e limpos, submetido aos processos tecnológicos adequados de extração e refino (degomagem, neutralização, branqueamento e desodorização), conforme o Regulamento Técnico do Óleo de Soja estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 49/2006 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa (RDC nº 481/2021). Aspecto líquido límpido e transparente a 25°C, isento de impurezas, sedimentos ou água, de coloração amarela clara	LT	785	R$ 14,27	R$ 11.201,95

	característica, odor e sabor suaves e neutros, livre de ranço, odores estranhos ou sinais de oxidação. Acondicionado em embalagem plástica (garrafa PET) atóxica, transparente, resistente, limpa e hermeticamente fechada com tampa de rosca e lacre de segurança (frascos de 900 ml, conforme a demanda), sem amassados ou vazamentos, contendo rotulagem nutricional obrigatória, classificação Tipo 1, lista de ingredientes, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
54	**ORÉGANO DESIDRATADO (EM FOLHAS/FLOCOS):** Condimento constituído pelas folhas sãs, limpas e desidratadas da planta *Origanum vulgare* L. (ou variedades botânicas reconhecidas), isento de adição de outras ervas, farinhas, amidos, sal ou corantes, conforme os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa para especiarias, temperos e molhos (RDC nº 727/2022 e demais normas aplicáveis). Apresentação em folhas secas e fragmentadas (flocos), soltas e homogêneas, sem excesso de talos grossos ou pó fino, de coloração verde-acinzentada característica, aroma intenso e sabor próprio, livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, matérias terrosas, parasitas, larvas, insetos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 100 g, 500 g ou 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (quando aplicável) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a	KG	2	R$ 77,33	R$ 154,66

	partir da data de entrega.				
55	**OVO DE GALINHA IN NATURA (BRANCO OU VERMELHO):** Ovos frescos de galinha, de primeira qualidade, classificados na categoria A, tipo grande ou extra (peso mínimo unitário de 55 g a 60 g), conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 9.013/2017) e normas vigentes do MAPA (Portaria SDA nº 1.179/2024 e atualizações). Casca limpa, íntegra, sem rachaduras, trincas ou sujidades; câmara de ar fixa e pequena; clara límpida, consistente e sem manchas; gema translúcida, firme e centralizada, isenta de odor estranho ou sinais de deterioração. Acondicionados em bandejas (pentes) de polpa de celulose ou plástico atóxico, novas, limpas e resistentes, contendo 12 ou 30 unidades (envoltos em filme plástico ou caixa de papelão), com rotulagem obrigatória (categoria, classe/tamanho, data de embalagem, validade, lote e registro sanitário SIF, SIE ou SISBI). Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega	DZ	1.213	R$ 11,67	R$ 14.155,71
56	**PÃO PARA HOT-DOG (TIPO BISNAGUINHA GRANDE / CACHORRO-QUENTE):** Produto de panificação obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente (RDC Anvisa nº 711/2022). Pães macios, de formato alongado e uniforme, peso unitário aproximado de 50 g (ou conforme necessidade do órgão), com miolo branco, poroso e leve, casca fina, lisa e	KG	107	R$ 31,66	R$ 3.387,62

	dourada, sem queimaduras ou crostas duras. Cor, odor e sabor característicos, isento de mofo, bolores, sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (contém glúten) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega (ou fabricação recente, no máximo 24 horas antes da entrega, se artesanal).				
57	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL (FATIADO):** Produto de panificação obtido pela cocção em fôrmas de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente (RDC Anvisa nº 711/2022). Pão macio, fatiado de maneira uniforme (fatias de aproximadamente 20 g a 25 g cada), com miolo branco, poroso, leve e elástico, casca fina, macia e dourada uniforme, sem queimaduras ou ressecamento. Cor, odor e sabor característicos, isento de mofo, bolores, sujidades, parasitas ou materiais estranhos. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente fechada com lacre inviolável (pacotes de 400 g a 500 g, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (contém glúten) e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 7 (sete) dias a partir da data de entrega.	KG	214	R$ 32,50	R$ 6.955,00

58	**PÃO DE TRIGO FRANCÊS -** Pão de trigo tipo francês 50 g - características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Sendo proibido o emprego de corante caramelo. Peso unitário 50 g. tamanhos uniformes e integridade da massa (não esfarelando ao toque dos dedos e amassamento do produto). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 40 unidades. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Data de fabricação: do dia da entrega.	KG	428	R$ 36,83	R$ 15.763,24
59	**PÃO DOCE -** características técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Sendo proibido o emprego de corante caramelo. Peso unitário 50 g. tamanhos uniformes e integridade da massa (não esfarelando ao toque dos dedos e amassamento do produto). O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionado em pacotes de polietileno fino e transparente com 40 unidades. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Data de fabricação:	KG	214	R$ 27,00	R$ 8.778,00

	do dia da entrega.				
60	**PEPINO - PEPINO IN NATURA (COMUM / CAIPIRA OU JAPONÊS — PRIMEIRA QUALIDADE):** Fruto fresco de primeira qualidade (*Cucumis sativus* L.), classificação comercial tipo **Extra** ou **Primeira** (tamanho médio a grande e uniforme, comprimento aproximado entre 15 cm e 25 cm), colhido recentemente e no ponto ideal para consumo imediato, conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Casca lisa ou levemente rugosa, fina, limpa, íntegra, firme e brilhante, de coloração verde-escura uniforme, sem sinais de amarelecimento, murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, queimaduras de sol, podridão, mofo ou ataques de pragas e doenças. Polpa firme, crocante, suculenta e de sabor suave característico, livre de sementes duras excessivas, umidade externa anormal, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecido por quilograma, acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, transportado em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade física dos frutos até a entrega.	KG	128	R$ 15,33	R$ 1.962,24
61	**PESCADA, FILÉ CONGELADO (FORNECIMENTO POR QUILO):** Corte obtido de peixe da espécie pescada (branca ou amarela), limpo, sem pele, sem cabeça, sem vísceras, sem escamas e isento de espinhas, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Congelado (Portaria MAPA nº 556/2022 ou norma vigente) e padrões da Anvisa. Textura firme, cor branca a	KG	214	R$ 151,00	R$ 32.314,00

	levemente rosada característica, odor suave e próprio, livre de manchas, queimaduras pelo frio, parasitas, sujidades ou sinais de descongelamento e recongelamento. Fornecido por quilograma, em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e íntegra (pacotes de 1 kg a 2 kg ou caixa padrão, com glaciamento máximo permitido pela legislação), contendo rotulagem obrigatória, tabela nutricional, lote, validade e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI). Mantido e transportado sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -18°C), com validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.				
62	**POLVILHO DOCE (FÉCULA DE MANDIOCA — TIPO 1):** Produto amiláceo extraído das raízes sãs e limpas da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) por decantação, centrifugação ou outro processo tecnológico adequado, não fermentado e seco, conforme o Regulamento Técnico da Fécula de Mandioca estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 23/2005 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa (RDC nº 711/2022). Apresentação em pó fino, homogêneo, seco e solto, sem empedramentos, de coloração branca uniforme, odor e sabor característicos, com umidade máxima de 14,0% e teor mínimo de amido de 80,0% (classificação Tipo 1). Isento de fermentação, mofo, umidade excessiva, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 500 g ou 1 kg, conforme a	KG	770	R$ 21,67	R$ 16.685,90

	demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, classificação do produto, declaração de ausência de glúten, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
63	**PORCO, BISTECA SUÍNA (RESFRIADA OU CONGELADA):** Corte de carne suína proveniente da região lombar (carré com osso), cortado em fatias (postas) uniformes de aproximadamente 1,5 cm a 2,0 cm de espessura, com pouca gordura externa e sem excesso de aparas ou esquírolas ósseas. Produto de primeira qualidade, proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SISBI), conforme normas do MAPA. Aspecto firme, cor rosada característica, sem manchas escuras, hematomas, odor estranho ou sinais de recongelamento. Fornecida por quilograma, em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e selada a vácuo, contendo rotulagem obrigatória (identificação do corte, data de abate/embalagem, validade, lote e carimbo de inspeção). Transportada e mantida sob refrigeração (0°C a 7°C) ou congelamento (abaixo de -12°C), com validade mínima de 15 dias (se resfriada) ou 90 dias (se congelada) a contar da data de entrega.	KG	214	R$ 39,33	R$ 8.416,62
64	**PRESUNTO COZIDO (PEÇA INTEIRA OU FATIADO — RESFRIADO):** Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente do pernil de suínos sadios, desossado, curado, condimentado e submetido a cozimento adequado, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Presunto	KG	32	R$ 40,67	R$ 1.301,44

	estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 20/2000 e atualizações — mínimo de 14% de proteína e máximo de 75% de umidade, não sendo aceito "apresuntado") e normas vigentes da Anvisa. Aspecto firme, textura macia e homogênea, sem bolhas de ar, excesso de líquidos exsudados ou nervos aparentes, apresentando cor rosada característica, odor e sabor próprios, isento de manchas esverdeadas, bolores, sujidades, parasitas ou larvas. Fornecido por quilograma (em peça inteira ou fatiado em lâminas uniformes e interfolhadas, conforme a demanda), acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e selada a vácuo, contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, data de fabricação/fatiamento, validade, lote e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI). Mantido e transportado sob refrigeração (temperatura entre 0°C e 7°C), com validade mínima de 20 dias (em peça) ou 10 dias (se fatiado) a contar da data de entrega.				
65	**QUEIJO MUSSARELA – FATIADO, RALADO OU PEÇA INTEIRA (RESFRIADO):** Produto obtido pela filagem de uma massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação de leite pasteurizado por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas específicas), conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Muçarela estabelecido pelo MAPA (Portaria nº 364/1997 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Consistência semidura e	KG	417	R$ 61,99	R$ 25.849,83

	elástica, textura compacta e fechada (sem olhaduras mecânicas excessivas), cor branca a amarelada uniforme, odor lácteo suave e sabor característico levemente salgado, livre de mofo, bolores, manchas estranhas, ranço, sujidades, parasitas ou larvas. Fornecido por quilograma (em peça inteira ou fatiado em lâminas uniformes e interfolhadas, conforme a demanda), acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e selada a vácuo, contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, declaração de alergênicos (contém leite e lactose), data de fabricação/fatiamento, validade, lote e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI). Mantido e transportado sob refrigeração (temperatura entre 1°C e 8°C), com validade mínima de 30 dias (em peça) ou 10 dias (se fatiado) a contar da data de entrega.				
66	**REPOLHO BRANCO IN NATURA (PRIMEIRA QUALIDADE):** Hortaliça folhosa fresca de primeira qualidade (*Brassica oleracea* L. var. *capitata*), variedade branca/verde-clara, colhida recentemente e no ponto ideal para consumo imediato, conforme as normas vigentes da Anvisa e padrões de classificação hortifrutigranjeira. Cabeças inteiras, firmes, compactas e bem formadas (peso unitário médio entre 1,5 kg e 3,0 kg), apresentando folhas íntegras, tenras, lisas e viçosas, de coloração verde-clara a esbranquiçada uniforme, sem sinais de murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, podridão, mofo, queima de sol ou danos causados por pragas e doenças. Livre de umidade externa anormal,	KG	225	R$ 12,67	R$ 2.850,75

	excesso de terra aderida, matérias terrosas, parasitas, larvas, insetos e detritos animais ou vegetais. Fornecido por quilograma, acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas (ou sacos telados limpos), transportado em veículo limpo, fechado ou protegido contra sol e poeira, garantindo o frescor e a integridade do produto até a entrega.				
67	**SAL REFINADO IODADO (CLORETO DE SÓDIO PARA CONSUMO HUMANO):** Produto constituído principalmente por cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, purificado, refinado, seco e adicionado de iodo (iodato de potássio) na proporção obrigatória de 15 mg a 45 mg de iodo por quilograma de produto, conforme a Resolução RDC Anvisa nº 604/2022 e demais regulamentos técnicos vigentes. Apresentação em cristais brancos, finos, secos, soltos e homogêneos, sem empedramentos, de sabor salgado característico e odor próprio, livre de umidade excessiva, mofo, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, declaração de adição de iodo ("Sal Iodado"), lista de ingredientes, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	109	R$ 3,83	R$ 417,47
68	**SALSICHA RESFRIADA (FORNECIMENTO POR QUILO):** Produto cárneo industrializado obtido de emulsão de carne bovina, suína e/ou de aves,	KG	86	R$ 20,00	R$ 1.720,00

	com ingredientes permitidos, conforme a IN MAPA nº 04/2000 (mínimo 12% de proteína, máximo 30% de gordura e 2% de amido). Textura firme, cor e odor característicos, isenta de manchas, sujidades ou materiais estranhos. Fornecida por quilograma, em embalagem plástica atóxica, resistente e selada a vácuo, com rotulagem nutricional obrigatória e selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SISBI). Mantida e transportada sob refrigeração (0°C a 7°C), com validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.				
69	**TAMARINDO, POLPA CONGELADA (INTEGRAL E PASTEURIZADA):** Produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível do fruto maduro e são do tamarindeiro (*Tamarindus indica* L.), por processo tecnológico adequado, submetido a tratamento térmico (pasteurização) e congelamento, conforme os Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos pelo MAPA (Instrução Normativa nº 37/2018 e Decreto nº 6.871/2009) e normas da Anvisa. Aspecto homogêneo, consistência pastosa característica, cor marrom-escura a castanho-avermelhada uniforme, aroma e sabor ácidos próprios da fruta fresca, sem adição de açúcares, água, corantes, aromatizantes ou conservantes químicos não permitidos. Livre de fragmentos de casca, sementes, fibras grosseiras, matérias terrosas, parasitas, larvas e sinais de descongelamento ou recongelamento. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (sachês	KG	75	R$ 27,00	R$ 2.025,00

	individuais de 100 g ou pacotes de 1 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e número de registro no MAPA. Mantida e transportada sob congelamento (temperatura igual ou inferior a -18°C), com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
70	**TOMATE IN NATURA (TIPO SALADA / LONGA VIDA — PRIMEIRA QUALIDADE):** Fruto fresco de primeira qualidade (*Solanum lycopersicum* L.), classificação comercial tipo **Extra** ou **Primeira** (tamanho médio a graúdo e uniforme, diâmetro transversal entre 60 mm e 80 mm), no ponto ideal de maturação fisiológica ("de vez" ou início de amadurecimento, garantindo resistência ao transporte e consumo adequado), conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade estabelecido pelo MAPA (Instrução Normativa nº 69/2018 e atualizações) e normas vigentes da Anvisa. Casca lisa, limpa, íntegra, firme e brilhante, de coloração avermelhada uniforme sem manchas esverdeadas excessivas, sem sinais de murchamento, rachaduras, cortes profundos, amassados, queimaduras de sol, podridão, mofo ou ataques de pragas e doenças. Polpa firme, suculenta e de sabor característico, livre de umidade externa anormal, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Fornecido por quilograma, acondicionado em caixas plásticas vazadas, limpas e atóxicas, transportado em veículo limpo, seco e arejado, garantindo a integridade física dos frutos até a entrega.	KG	492	R$ 17,66	R$ 8.688,72

71	**TOMATE, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO (SIMPLES):** Produto alimentício resultante da concentração da polpa de tomates (*Solanum lycopersicum* L.) maduros, sãos e limpos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado, podendo conter sal e/ou açúcar, sem adição de amido, espessantes, corantes ou conservantes químicos não permitidos, conforme os regulamentos técnicos vigentes da Anvisa (RDC nº 727/2022 e demais normas aplicáveis). Consistência pastosa, encorpada e homogênea, de coloração vermelha intensa e uniforme, aroma e sabor característicos de tomate concentrado, isento de fermentação, mofo, ranço, odor estranho, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem atóxica, íntegra, limpa e hermeticamente fechada — lata (com revestimento interno atóxico/verniz sanitário), sachê flexível (stand-up pouch) ou caixa cartonada asséptica — sem ferrugem, amassados, vazamentos ou estufamento (embalagens de 300 g a 350 g, ou embalagem institucional de 2 kg a 4 kg, conforme a demanda), contendo rotulagem nutricional obrigatória, lista de ingredientes, lote, validade e fabricante. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	321	R$ 22,67	R$ 7.277,07
72	**TRIGO PARA QUIBE:** Produto obtido a partir de grãos de trigo limpos, descascados, submetidos ao cozimento, secagem e trituração (moagem grossa), conforme as normas vigentes da Anvisa (RDC nº	KG	86	R$ 17,00	R$ 1.462,00

	711/2022 e demais regulamentos técnicos aplicáveis). Grãos íntegros e uniformes, de cor, odor e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, fermentação, matérias terrosas, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, transparente, resistente e hermeticamente selada (pacotes de 500 g ou 1 kg, ou fardo), com rotulagem nutricional obrigatória, declaração de presença de glúten e identificação de lote e fabricante. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
				VALOR TOTAL R$	**646.609,67**

1.2.

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

1.4. O contrato que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência daa contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 5 dias úteis, contados a partir do cronograma de entrega, em remessa única, de acordo com a demanda da merenda escolar.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com **pelo menos 3 (três) dias de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Ecola Estadual Espírita André Luiz - Rua B, esquina com Rua 15, Q. 11, Lt. 1, Setor Morada do Sol 2, Araguaína /TO. CEP: 77.826-456.

1.1.1 *No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a* 90 (noventa) *(dias ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.*

Garantia, manutenção e assistência técnica

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

6.5. Após a assinatura do contrato, a entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

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

6.6.2 acompanhar os registros de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.6.3 acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

6.6.5 elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.7.

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

1.1.2 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

1.1.3 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

1.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

1.1.5 Multa:

1.1.5.1. Moratória, para as infrações descritas no item "d", de 0,01% (um centésimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

1.1.5.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas "e" a "h" de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

1.1.5.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea "c", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

1.1.5.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "b", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

1.1.5.5. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea "d", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

1.1.5.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "a", de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

1.1.6 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

1.1.7 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

1.1.8 a natureza e a gravidade da infração cometida;

1.1.9 as peculiaridades do caso concreto;

1.1.10 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

1.1.11 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **2 (dois**) **dias uteis**, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **5 (cinco)** dias úteis.

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

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

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

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

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o **prazo de dez dias úteis** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

1.1.13 o prazo de validade;

1.1.14 a data da emissão;

1.1.15 os dados do contrato e do órgão contratante;

1.1.16 o período respectivo de execução do contrato;

1.1.17 o valor a pagar; e

1.1.18 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

1.1.19 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

1.1.20 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de

pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

8.25. 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.

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

Reajuste

8.27. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado na data da licitação.

8.28. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

8.34. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade *PREGÃO*, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo *MENOR PREÇO*.

Forma de fornecimento

9.2. O fornecimento do objeto será **parcelado**.

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

9.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$9.24.\ LG = \frac{9.25.\ \text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{9.26.\ \text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

9.27.

$$9.28.\ SG = \frac{9.29.\ \text{Ativo Total}}{9.30.\ \text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

9.31.

$$9.32.\ LC = \frac{9.33.\ \text{Ativo Circulante}}{9.34.\ \text{Passivo Circulante}}$$

9.35.

9.36. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

9.37. *Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;*

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

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

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

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

Qualificação Técnica

9.42. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

1.1.21 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

1.1.21.1. Comprovação de fornecimento anterior correspondente a, no mínimo, 20% da quantidade total dos materiais especificados na clausula 1;

1.1.22 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

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

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

Disposições gerais sobre habilitação

9.43. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.44. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.45. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.46. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.47. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de **R$ 646.609,67** (Seiscentos e quarenta e seis mil, seiscentos e nove reais e sessenta e sete centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

10.2. *Em caso de Registro de Preços, 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:*

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

1.1.26 *em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;*

1.1.27 *serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou*

1.1.28 *poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do recurso do **Progama Nacional de Alimentação Escola PNAE**

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Araguaína-TO, 12 de novembro de 2026.

POLIANA ALVES SANTOS:03783891140 Assinado de forma digital por POLIANA ALVES SANTOS:03783891140

_____

POLIANA ALVES SANTOS
PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO