EDITAL

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 099/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2026
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

Órgão gerenciador: Município de Periquito/MG.

Unidades requisitantes: Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Saúde.

Objeto: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos alimentícios não perecíveis, perecíveis, hortifrutigranjeiros, laticínios, bebidas, carnes, derivados e demais itens especificados no Termo de Referência, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de Periquito/MG, mediante fornecimento parcelado, conforme demanda.

Modalidade: Pregão.

Forma: Eletrônica.

Procedimento auxiliar: Sistema de Registro de Preços – SRP.

Critério de julgamento: Menor preço por item.

Modo de disputa: Aberto.

Forma de adjudicação: Por item.

Regime procedimental: Inversão de fases, com análise da habilitação anteriormente à abertura, disputa e julgamento das propostas, nos termos do art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, ressalvada a verificação da regularidade fiscal no momento legalmente próprio.

Garantia de proposta: 1% (um por cento) do valor estimado do item ou da soma dos valores estimados dos itens para os quais o licitante apresentar proposta, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

Tratamento favorecido às ME/EPP: Aplicação dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, com itens exclusivos, cotas reservadas, ampla participação e prioridade de contratação para ME/EPP local ou regional, nos termos deste Edital.

Prioridade local ou regional: Até 10% (dez por cento) do melhor preço válido, observados os requisitos, limites e procedimentos previstos neste Edital e na regulamentação municipal aplicável.

Valor global estimado: R$ 5.785.174,13 (cinco milhões, setecentos e oitenta e cinco mil, cento e setenta e quatro reais e treze centavos).

Data da sessão pública: 15/*09*/2026.

Horário: 09h30min.

Recebimento das propostas, garantia de proposta e documentos exigíveis na fase inicial: até 09h29min do dia15/*09*/2026.

Referência de tempo: Horário de Brasília/DF.

Plataforma eletrônica: Licitar Digital.

EDITAL DE LICITAÇÃO

O **MUNICÍPIO DE PERIQUITO/MG**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 01.613.077/0001-08, com sede na Avenida Senador Getúlio de Carvalho, nº 271, Centro, Periquito/MG, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, PARA REGISTRO DE PREÇOS**, com critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, mediante sessão pública realizada por intermédio da Plataforma Licitar Digital, nas condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

O procedimento será regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar nº 123/2006, pelo Decreto Municipal nº 019/2021, naquilo que permanecer aplicável e compatível com a Lei nº 14.133/2021, pela regulamentação municipal relativa ao Sistema de Registro de Preços e pelas demais normas pertinentes.

A presente licitação adotará inversão de fases, com análise da habilitação anteriormente à abertura, disputa e julgamento das propostas, conforme decisão motivada da Administração e nos termos do art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. Da realização do certame

1.1.1. A licitação será realizada integralmente em ambiente eletrônico, por meio da *Plataforma Licitar Digital (https://licitar.digital)*, sendo conduzida pela Pregoeira designada pelo Município, auxiliada pela respectiva equipe de apoio.

1.1.2. Todos os horários estabelecidos neste Edital observarão o horário oficial de Brasília/DF.

1.1.3. Os atos do procedimento serão documentados no processo administrativo e, quando praticados no sistema eletrônico, registrados automaticamente pela plataforma.

1.2. Do acesso ao Edital

1.2.1. O Edital e seus anexos serão disponibilizados gratuitamente:

a) no sítio eletrônico oficial do Município de Periquito/MG;

b) na Plataforma Licitar Digital;

c) no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP; e

d) nos demais meios de publicidade legalmente exigidos.

1.3. Das comunicações

1.3.1. As comunicações relativas ao certame ocorrerão prioritariamente por meio da plataforma eletrônica.

1.3.2. Incumbe aos licitantes acompanhar continuamente mensagens, avisos, diligências, decisões, esclarecimentos, impugnações, convocações e demais atos disponibilizados no sistema.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto desta licitação o **registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios**, compreendendo produtos alimentícios não perecíveis, perecíveis, hortifrutigranjeiros, laticínios, bebidas, carnes, derivados e demais itens especificados no Termo de Referência, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de Periquito/MG.

2.2. O fornecimento será realizado de forma parcelada e sucessiva, conforme demanda, observados os quantitativos máximos registrados, as condições de entrega, os locais indicados, os requisitos sanitários, os critérios de recebimento e as demais exigências constantes do Termo de Referência.

2.3. Os quantitativos indicados na planilha constituem estimativas máximas para o período de vigência da Ata de Registro de Preços e não representam obrigação de aquisição integral pela Administração.

2.4. Os produtos possuem padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva por especificações usuais de mercado, caracterizando-se como bens comuns para fins de utilização da modalidade pregão.

2.5. O julgamento e a adjudicação serão realizados individualmente por item, em razão da divisibilidade material do objeto e da existência de mercado fornecedor para diferentes grupos de gêneros alimentícios.

3. DOS ITENS, DA PARTICIPAÇÃO E DAS COTAS DESTINADAS ÀS ME/EPP

3.1. Classificação dos itens

3.1.1. A planilha constante do Anexo II deste Edital identifica, para cada item:

a) descrição do produto;

b) unidade de fornecimento;

c) quantitativo estimado;

d) preço unitário máximo estimado;

e) preço total estimado; e

f) regime de participação.

3.1.2. Para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123/2006, os itens encontram-se classificados em:

I – itens exclusivos para ME/EPP;

II – itens de ampla participação – cota principal; e

III – itens correspondentes à cota reservada para ME/EPP.

3.2. Itens exclusivos

3.2.1. Os itens cujo valor estimado individual não exceda R$ 80.000,00 serão destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

3.2.2. A exclusividade será identificada expressamente na coluna “Participação” da planilha.

3.3. Cota principal

3.3.1. Nos bens de natureza divisível cujo valor estimado originário ultrapasse R$ 80.000,00, será destinada parcela correspondente, em regra, a 75% do quantitativo total à ampla participação.

3.3.2. Na cota principal poderão participar empresas de qualquer porte, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte.

3.4. Cota reservada

3.4.1. Para os bens divisíveis submetidos à ampla participação será reservada, em regra, cota de 25% do quantitativo total à participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, III, da Lei Complementar nº 123/2006.

3.4.2. As cotas reservadas serão apresentadas em itens próprios ao final da planilha, mantendo correspondência expressa com o respectivo item da cota principal.

3.4.3. A descrição, especificação técnica, unidade de fornecimento, padrões de qualidade, condições de entrega e critérios de recebimento da cota reservada serão idênticos aos da correspondente cota principal.

3.4.4. As ME/EPP poderão participar simultaneamente da cota principal e da correspondente cota reservada.

3.4.5. Caso a mesma empresa seja vencedora da cota principal e da cota reservada do mesmo produto, a contratação observará, para ambas as parcelas, o menor preço obtido, quando assim determinar a regulamentação aplicável.

3.4.6. Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes da cota principal, observada a ordem de classificação e desde que praticado o preço da proposta vencedora da cota principal, na forma admitida pela regulamentação aplicável.

3.5. Prioridade na aquisição da cota reservada

3.5.1. Nas contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, a Administração conferirá prioridade de aquisição aos quantitativos registrados na cota reservada para ME/EPP.

3.5.2. A prioridade poderá ser afastada quando a utilização da cota reservada não se mostrar adequada às características ou às quantidades do pedido específico, mediante justificativa expressa da unidade requisitante.

4. DA PRIORIDADE PARA ME/EPP LOCAL OU REGIONAL

4.1. Previsão

Será concedida prioridade de contratação às microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% do melhor preço válido, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto Municipal nº 019/2021.

4.2. Natureza do benefício

A prioridade:

a) não constitui exclusividade territorial;

b) não impede a participação de empresas de outras localidades;

c) não autoriza contratação antieconômica;

d) será aplicada após a apuração do melhor preço válido;

e) dependerá da aceitação, pela beneficiária, de preço igual ou inferior ao melhor preço obtido.

4.3. Empresa local

Considera-se empresa local a ME/EPP sediada no Município de Periquito/MG.

4.4. Empresa regional

Considera-se empresa regional a ME/EPP estabelecida nos municípios abrangidos pelo Decreto Municipal nº 019/2021, incluindo as microrregiões de Governador Valadares e Ipatinga.

4.5. Procedimento

Apurado o melhor preço válido, a Pregoeira verificará a existência de ME/EPP local ou regional cuja proposta esteja até 10% acima do melhor preço.

A empresa local ou regional mais bem classificada será convocada para apresentar proposta igual ou inferior ao melhor preço, no prazo definido no sistema.

4.6. Ordem de convocação

Não sendo aceita a convocação pela primeira empresa, serão convocadas as demais ME/EPP locais ou regionais, observada a ordem de classificação.

4.7. Aplicação por item

A prioridade será aplicada individualmente em cada item, inclusive na cota reservada, quando presentes os requisitos legais.

5. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A presente licitação será processada mediante Sistema de Registro de Preços – SRP.

5.2. A adoção do SRP decorre:

a) da recorrência da demanda;

b) da multiplicidade de itens;

c) da variabilidade do consumo;

d) da existência de produtos perecíveis;

e) da necessidade de fornecimentos sucessivos;

f) da conveniência de evitar estoques excessivos;

g) da possibilidade de consolidação das demandas das Secretarias;

h) da potencial economia de escala;

i) da possibilidade de aquisição conforme a necessidade efetiva; e

j) da redução do risco de compras emergenciais ou fragmentadas.

5.3. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP ou conforme marco estabelecido na regulamentação municipal, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade.

5.4. Os quantitativos registrados representarão limites máximos estimados e não gerarão obrigação de contratação integral.

5.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento pelo beneficiário da Ata nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a realizar contratação.

5.6. Será admitida formação de cadastro de reserva nas condições estabelecidas neste Edital e na legislação aplicável.

5.7.1. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, poderão aderir aos seus itens, na condição de órgãos ou entidades não participantes, **órgãos e entidades da Administração Pública municipal**, nos termos do art. 86, § 3º, II, da Lei nº 14.133/2021, desde que observadas as condições estabelecidas neste Edital, na Ata e na regulamentação aplicável.

5.7.2. A adesão dependerá, cumulativamente:

I – de justificativa formal da necessidade da contratação pelo órgão ou entidade interessado;

II – de demonstração da vantagem da adesão e da compatibilidade entre o objeto pretendido e aquele registrado na Ata;

III – de comprovação de que os preços registrados permanecem compatíveis com os valores praticados no mercado, mediante pesquisa realizada na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021;

IV – de prévia consulta e anuência do órgão gerenciador;

V – de prévia aceitação do fornecedor beneficiário da Ata, considerada sua capacidade de atendimento e sem prejuízo das obrigações já assumidas com o Município de Periquito/MG; e

VI – de observância dos limites quantitativos legais e regulamentares.

5.7.3. A autorização de adesão será concedida de forma motivada pelo órgão gerenciador e ficará condicionada à preservação do atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e demais unidades originalmente contempladas pelo registro de preços.

5.7.4. As aquisições ou contratações adicionais decorrentes de adesão não poderão exceder, **por órgão ou entidade não participante, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos de cada item** registrados na Ata para o órgão gerenciador e eventuais órgãos participantes.

5.7.5. O quantitativo total decorrente de todas as adesões não poderá exceder, no conjunto, **ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata**, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que vierem a aderir.

5.7.6. A adesão não implicará alteração dos quantitativos originalmente registrados para atendimento do Município de Periquito/MG, nem redução dos respectivos saldos destinados às unidades requisitantes.

5.7.7. Compete ao órgão ou entidade não participante que aderir à Ata:

I – instruir seu próprio processo administrativo de contratação;

II – demonstrar a necessidade e a vantajosidade da adesão;

III – verificar a disponibilidade orçamentária;

IV – formalizar a contratação;

V – fiscalizar e gerir a execução do fornecimento;

VI – efetuar os respectivos pagamentos; e

VII – adotar as providências administrativas decorrentes de eventual inadimplemento relacionado à contratação por ele celebrada.

5.7.8. A existência de Ata de Registro de Preços vigente não gera direito subjetivo à adesão, podendo o órgão gerenciador recusar o pedido quando houver risco de comprometimento do atendimento das demandas municipais, perda de vantajosidade, insuficiência da capacidade de fornecimento ou outra razão devidamente motivada.

5.7.9. A anuência do fornecedor à adesão não poderá prejudicar ou retardar o atendimento das obrigações previamente assumidas perante o Município de Periquito/MG.

5.7.10. A autorização para adesão ficará condicionada à vigência da Ata e deverá ser formalizada antes de seu término, observadas as demais condições previstas na legislação e regulamentação aplicáveis.

6. DA INVERSÃO DAS FASES DO PROCEDIMENTO

6.1. Adoção da inversão

6.1.1. Nos termos do art. 17, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, a fase de habilitação antecederá as fases de apresentação e julgamento das propostas e de lances.

6.1.2. Somente poderão participar da etapa competitiva relativa a determinado item os licitantes cuja habilitação preliminar tenha sido reconhecida para participação naquele item, sem prejuízo da posterior verificação da regularidade fiscal no momento determinado pela Lei.

6.2. Justificativa da inversão de fases

6.2.1. A adoção da inversão de fases decorre das características concretas da presente contratação, especialmente:

a) do elevado número de itens que integram o procedimento;

b) da participação de três Secretarias Municipais com necessidades recorrentes de abastecimento;

c) da diversidade dos segmentos fornecedores envolvidos;

d) da existência de alimentos perecíveis, refrigerados, congelados e produtos sujeitos a requisitos sanitários específicos;

e) da necessidade de reduzir o risco de realização de extensas etapas competitivas por empresas que não demonstrem previamente capacidade jurídica, econômico-financeira ou técnica mínima para a execução do fornecimento;

f) da conveniência de concentrar a disputa econômica entre fornecedores previamente avaliados quanto aos requisitos essenciais de participação;

g) da necessidade de conferir maior segurança à formação da Ata de Registro de Preços, considerando que o inadimplemento ou a incapacidade do fornecedor pode comprometer o abastecimento das unidades municipais; e

h) da busca por maior eficiência administrativa no processamento de certame de expressiva quantidade de itens e elevado valor global estimado.

6.2.2. A inversão não tem por finalidade restringir a competição, devendo as exigências de habilitação permanecer limitadas ao estritamente necessário e proporcional à natureza do objeto.

6.2.3. A Administração deverá preservar o caráter competitivo do procedimento, admitindo saneamento de falhas meramente formais e realização de diligências nos limites estabelecidos pelos arts. 12, III, e 64 da Lei nº 14.133/2021.

6.3. Sequência procedimental

6.3.1. O procedimento observará, em síntese, a seguinte sequência:

a) divulgação do Edital;

b) apresentação de esclarecimentos e impugnações;

c) cadastramento das propostas;

d) apresentação da garantia de proposta;

e) apresentação dos documentos exigíveis para a habilitação inicial;

f) análise da garantia de proposta;

g) análise da habilitação jurídica;

h) análise da qualificação técnico-operacional ou técnica exigível;

i) análise da qualificação econômico-financeira;

j) análise das demais declarações e condições de habilitação admitidas na fase inicial;

k) decisão de habilitação ou inabilitação preliminar;

l) abertura das propostas dos licitantes habilitados;

m) análise inicial de conformidade;

n) fase de lances;

o) aplicação dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006;

p) aplicação da prioridade local ou regional, quando cabível;

q) negociação;

r) julgamento da proposta;

s) verificação da regularidade fiscal do licitante mais bem classificado, na forma da Lei;

t) análise dos documentos complementares eventualmente necessários;

u) manifestação de intenção recursal;

v) apresentação e julgamento dos recursos em fase única;

w) adjudicação;

x) homologação; e

y) formalização da Ata de Registro de Preços.

7. DA GARANTIA DE PROPOSTA

7.1. Exigência

7.1.1. Será exigida garantia de proposta como requisito de pré-habilitação, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

7.1.2. A garantia corresponderá a 1% do valor estimado de cada item para o qual o licitante apresentar proposta.

7.1.3. Quando o licitante participar de mais de um item, a garantia corresponderá à soma dos valores de 1% incidentes sobre os respectivos valores estimados.

7.1.4. Não será exigida garantia calculada sobre o valor global da licitação de empresa que apresente proposta apenas para parte dos itens.

7.1.5. Nos itens correspondentes à cota principal e à cota reservada, a garantia será calculada separadamente sobre o valor estimado da respectiva parcela para a qual o licitante participar.

7.2. Justificativa da garantia de proposta

7.2.1. A exigência da garantia de proposta é adotada em razão das características e dos riscos concretos da contratação, considerando:

a) o elevado valor global estimado do procedimento;

b) o expressivo número de itens;

c) a utilização do Sistema de Registro de Preços para atendimento continuado de três Secretarias Municipais;

d) a essencialidade do abastecimento de gêneros alimentícios às unidades públicas atendidas;

e) o risco de comprometimento do planejamento de abastecimento decorrente de propostas sem efetivo compromisso de contratação;

f) o risco de desistência injustificada após a etapa competitiva, com necessidade de convocação sucessiva de licitantes e consequente atraso na formação da Ata;

g) a necessidade de conferir maior seriedade e estabilidade às propostas apresentadas; e

h) a conveniência de reduzir riscos de comportamentos meramente especulativos ou aventureiros na disputa eletrônica.

7.2.2. O percentual de 1% encontra-se dentro do limite estabelecido pelo art. 58, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e será aplicado apenas ao valor estimado dos itens efetivamente disputados pelo licitante.

7.2.3. A exigência será aplicada de maneira uniforme e isonômica a todos os participantes do respectivo item, inclusive às ME/EPP, sem prejuízo dos benefícios específicos assegurados pela Lei Complementar nº 123/2006.

7.2.4. A garantia de proposta não se confunde com eventual garantia de execução contratual.

7.3. Momento da constituição

7.3.1. A garantia deverá estar regularmente constituída até a data e o horário limite para apresentação da proposta.

7.3.2. A comprovação será apresentada pelo meio definido na Plataforma Licitar Digital ou pelo procedimento indicado neste Edital.

7.3.3. A garantia constituída depois do prazo estabelecido não atenderá à exigência de pré-habilitação.

7.8.3. Modalidades

A garantia poderá ser prestada em uma das modalidades admitidas pela Lei nº 14.133/2021:

a) caução em dinheiro;

b) títulos da dívida pública;

c) seguro-garantia;

d) fiança bancária;

e) título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

7.8.4. Caução em dinheiro

A caução em dinheiro deverá ser recolhida no seguinte conta do Município de Periquito/MG, **VIA DEPÓSITO BANCÁRIO, NÃO DEVENDO SER FEITO VIA PIX**:

Agência:2296-9.

CC: 74135-3

Banco do Brasil

O comprovante deverá identificar o licitante, o CNPJ, o número do processo, o número do pregão, os itens abrangidos e o valor recolhido.

Não será aceito simples agendamento de transferência, devendo o valor estar efetivamente disponível até o encerramento do prazo para apresentação das propostas.

7.8.5. Títulos da dívida pública

Os títulos deverão:

a) ser emitidos sob forma escritural;

b) estar registrados em sistema autorizado pelo Banco Central do Brasil;

c) ser avaliados pelo respectivo valor econômico;

d) estar livres de ônus;

e) estar acompanhados da comprovação de titularidade e validade.

7.8.6. Seguro-garantia

A apólice deverá:

a) indicar o Município de Periquito/MG como segurado ou beneficiário;

b) identificar o processo e o pregão;

c) indicar os itens abrangidos;

d) possuir importância segurada correspondente ao valor exigido;

e) ter vigência não inferior ao prazo de validade da proposta;

f) prever cobertura para recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou para a não apresentação dos documentos necessários à contratação;

g) conter meio de verificação de autenticidade;

h) ser emitida por seguradora autorizada a operar no País.

7.8.7. Fiança bancária

A fiança bancária deverá:

a) ser emitida por banco ou instituição financeira autorizada pelo Banco Central do Brasil;

b) indicar o Município de Periquito/MG como beneficiário;

c) identificar o processo, o pregão e os itens garantidos;

d) possuir valor correspondente à garantia exigida;

e) ter vigência compatível com a proposta;

f) conter renúncia ao benefício de ordem;

g) estabelecer responsabilidade irrevogável e irretratável;

h) permitir verificação de autenticidade.

7.8.8. Título de capitalização

O título deverá:

a) ser custeado por pagamento único;

b) assegurar resgate pelo valor total;

c) ser emitido por sociedade de capitalização autorizada;

d) identificar o Município como titular do direito de resgate ou beneficiário;

e) indicar o processo, o pregão e os itens abrangidos;

f) permanecer válido durante o prazo da proposta;

g) estar acompanhado dos documentos de emissão, custeio e vinculação.

7.8.9. Prazo de validade

A garantia deverá possuir validade igual ou superior ao prazo de validade da proposta, fixado em 60 dias.

Havendo prorrogação da proposta, o licitante deverá prorrogar a garantia correspondente.

7.8.10. Análise da garantia

A garantia será examinada antes dos demais documentos de habilitação.

Serão verificados:

a) valor;

b) modalidade;

c) validade;

d) identificação do licitante;

e) vinculação aos itens;

f) autenticidade;

g) constituição no prazo;

h) cobertura exigida.

Poderá ser realizada diligência para esclarecer informação ou sanar falha meramente formal.

Não será admitida diligência para constituir garantia inexistente, aumentar garantia materialmente insuficiente após o prazo, substituir modalidade inválida ou ampliar os itens originalmente abrangidos.

7.8.11. Não apresentação ou irregularidade

Será considerado não pré-habilitado o licitante que:

a) não apresentar garantia;

b) apresentar garantia constituída após o prazo;

c) apresentar valor inferior ao exigido, ressalvado erro insignificante de arredondamento;

d) utilizar modalidade não admitida;

e) indicar beneficiário diverso do Município;

f) não vincular a garantia aos itens correspondentes;

g) apresentar documento sem validade ou sem possibilidade de verificação;

h) não sanar falha formal no prazo concedido.

O licitante não pré-habilitado não terá analisados os demais documentos de habilitação nem participará da fase de propostas e lances.

7.8.12. Devolução

A garantia será devolvida aos licitantes no prazo de até 10 dias úteis, contado:

a) da assinatura do contrato; ou

b) da data em que a licitação for declarada fracassada.

Na hipótese de caução em dinheiro, a restituição observará a atualização monetária legalmente aplicável.

7.8.13. Execução da garantia

A garantia será executada integralmente quando o adjudicatário:

a) recusar-se injustificadamente a assinar o contrato; ou

b) não apresentar os documentos necessários à formalização da contratação.

A execução será precedida de notificação e oportunidade de apresentação de justificativa, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

8. DA PARTICIPAÇÃO

8.1. Poderão participar pessoas jurídicas cujo ramo de atividade seja compatível com os produtos correspondentes aos itens pretendidos e que atendam às exigências deste Edital.

8.2. Nos itens identificados como exclusivos ou cota reservada, somente poderão participar ME/EPP e demais beneficiários legalmente equiparados.

8.3. Nos itens de ampla participação poderão concorrer empresas de qualquer porte.

8.4. A empresa deverá selecionar individualmente os itens nos quais pretende participar.

8.5. A participação implica pleno conhecimento e aceitação das condições do Edital e do Termo de Referência.

8.6. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTES DECLARAÇÕES:

( ) Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.
( ) Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.
( ) Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.
( ) Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.
( ) Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.
( ) Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;
( ) Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.
( ) Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.
( ) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.
( ) Sim, ME ( ) Sim, EPP ( ) Não, outros enquadramentos

8.7 - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

9. DOS IMPEDIMENTOS

9.1. Não poderão participar, direta ou indiretamente, os interessados alcançados pelas vedações constantes do art. 14 da Lei nº 14.133/2021 ou por sanção administrativa que produza efeitos perante o Município de Periquito/MG.

9.2. A verificação de impedimentos será realizada observando-se o alcance subjetivo e territorial de cada sanção.

10. DO CREDENCIAMENTO

10.1. O credenciamento perante a Plataforma Licitar Digital constitui condição para participação no certame.

10.2. O licitante é responsável pelas operações realizadas com suas credenciais e pelo acompanhamento de todas as comunicações emitidas pelo sistema.

11. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS NA INVERSÃO DE FASES

11.1. Até o prazo estabelecido neste Edital, os licitantes apresentarão, na forma disponibilizada pela plataforma:

a) proposta inicial;

b) comprovante ou documentação correspondente à garantia de proposta;

c) documentação de habilitação jurídica;

d) documentação de qualificação econômico-financeira;

e) documentação de qualificação técnica efetivamente exigida;

f) declarações obrigatórias; e

g) demais documentos cuja apresentação inicial seja expressamente exigida neste Edital.

11.2. A documentação relativa à regularidade fiscal será examinada no momento legalmente próprio, após o julgamento das propostas e exclusivamente em relação ao licitante mais bem classificado, na forma do art. 63, III, da Lei nº 14.133/2021.

11.3. O fato de a licitação adotar inversão de fases não afasta a regra específica estabelecida pela Lei para a comprovação da regularidade fiscal.

12. DA PRÉ-HABILITAÇÃO

12.1. Disposições gerais

12.1.1. Em razão da inversão das fases prevista neste Edital, a análise dos documentos de habilitação antecederá a abertura, a disputa e o julgamento das propostas, **observada a ressalva relativa à regularidade fiscal, social e trabalhista disciplinada no item 21**.

12.1.2. Até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, os licitantes deverão inserir na Plataforma Licitar Digital, na forma disponibilizada pelo sistema, os documentos necessários à pré-habilitação.

12.1.3. Para fins da pré-habilitação serão exigidos:

I – documentos de habilitação jurídica previstos no item 13;

II – documentos de qualificação técnica previstos no item 14;

III – documentos de qualificação econômico-financeira previstos no item 15;

IV – documento comprobatório da constituição da garantia de proposta prevista neste Edital;

V – declarações exigidas neste Edital (item 8.6);

VI – documentos necessários à comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, quando o licitante pretender usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006, quando tais informações não puderem ser confirmadas por consulta a bases oficiais;

VII – documentação necessária à comprovação da condição de empresa local ou regional, quando o licitante pretender usufruir da prioridade prevista neste Edital, se não for possível sua comprovação por meio de documento já integrante da habilitação jurídica ou por consulta a cadastro oficial.

12.1.4. Os documentos relativos à regularidade fiscal, social e trabalhista serão exigidos e examinados na forma do item 21 deste Edital.

12.2. Forma de apresentação

12.2.1. Os documentos deverão:

a) estar válidos na data legalmente exigível;

b) ser apresentados em nome do licitante;

c) conter informações suficientes à identificação de seu emissor e de seu titular;

d) permitir, quando emitidos eletronicamente, a verificação de sua autenticidade;

e) corresponder à matriz ou à filial que efetivamente participará da licitação e executará a contratação, ressalvados os documentos que, por sua própria natureza, sejam emitidos exclusivamente em nome da matriz ou possuam validade para todos os estabelecimentos da pessoa jurídica.

12.2.2. Documentos emitidos pela internet poderão ter sua autenticidade confirmada diretamente pela Pregoeira nos sítios eletrônicos dos respectivos órgãos emissores.

12.2.3. A Administração poderá realizar consulta direta a cadastros públicos oficiais para confirmação de informações, certidões, registros, sanções e demais elementos relevantes à habilitação.

12.3. Documentos emitidos sem prazo de validade

12.3.1. Quando o documento não indicar expressamente prazo de validade, será aceita sua apresentação desde que tenha sido expedido em período de até 180 (centos e oitenta) dias antes da data da sessão pública.

12.3.2. Não será recusado documento exclusivamente pela inexistência de prazo de validade quando a legislação ou o órgão emissor não estabelecer período específico de vigência.

12.4. Diligências e saneamento

12.4.1. A Pregoeira poderá realizar diligência para:

I – esclarecer informações constantes dos documentos apresentados;

II – complementar informações referentes a fatos existentes na data de abertura do certame;

III – confirmar autenticidade ou validade de documento;

IV – consultar diretamente órgão ou entidade emissora;

V – atualizar documento cuja validade tenha expirado após a data de sua apresentação;

VI – sanar falhas de natureza formal que não alterem a substância do documento nem impliquem apresentação posterior de condição material de habilitação inexistente na data exigida.

12.4.2. A diligência não poderá ser utilizada para permitir que o licitante constitua, posteriormente, requisito de habilitação que não possuía no momento em que deveria comprová-lo.

12.5. Resultado da pré-habilitação

12.5.1. Concluída a análise, a Pregoeira registrará a situação de cada licitante, indicando sua habilitação ou inabilitação e os respectivos fundamentos.

12.5.2. Somente os licitantes pré-habilitados poderão participar da abertura das propostas e da etapa de lances dos respectivos itens.

12.5.3. A inabilitação deverá ser motivada de forma objetiva, indicando o documento ausente, inválido ou insuficiente e a correspondente exigência editalícia.

13. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

13.1. Finalidade

13.1.1. A habilitação jurídica destina-se exclusivamente à comprovação da existência jurídica do licitante, de sua regular constituição e dos poderes de representação de quem atuar em seu nome, bem como, quando legalmente necessário, da autorização para o exercício da atividade correspondente ao objeto.

13.2. Empresário individual

13.2.1. O empresário individual deverá apresentar:

a) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; e

b) documento de identificação do titular, quando necessário à verificação de sua representação.

13.3. Microempreendedor Individual – MEI

13.3.1. O Microempreendedor Individual deverá apresentar:

a) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja autenticidade poderá ser verificada no sítio eletrônico oficial competente; e

b) documento de identificação do titular, quando necessário.

13.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal e demais sociedades registradas em Junta Comercial

13.4.1. Deverão ser apresentados:

a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial competente;

b) todas as alterações contratuais posteriores ou a respectiva consolidação contratual atualizada;

c) documento de eleição, nomeação ou designação dos administradores, quando tais informações não constarem do ato constitutivo ou de sua última alteração consolidada.

13.5. Sociedade simples

13.5.1. A sociedade simples deverá apresentar:

a) inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas de sua sede;

b) alterações posteriores ou instrumento consolidado;

c) prova da indicação dos administradores, quando não constante do ato constitutivo.

13.6. Sociedade cooperativa

13.6.1. Quando admitida a participação de cooperativas e houver compatibilidade jurídica entre sua organização e o objeto, deverão ser apresentados, conforme aplicável:

a) ato constitutivo ou estatuto social, devidamente registrado;

b) ata de fundação;

c) ata da assembleia que aprovou o estatuto, quando pertinente;

d) ata de eleição dos atuais administradores;

e) registro perante o órgão competente, quando exigido pela legislação específica.

13.7. Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País

13.7.1. A empresa estrangeira que funcione no País deverá apresentar ato de autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, além dos documentos de constituição e representação juridicamente exigíveis.

13.8. Procuração

13.8.1. Quando o representante que atuar no certame não possuir poderes decorrentes diretamente do ato constitutivo, deverá ser apresentado instrumento de procuração que lhe confira poderes suficientes para representar o licitante.

13.8.2. A procuração poderá ser pública ou particular, observadas as regras de validade e autenticidade aplicáveis.

13.9. Compatibilidade do objeto social

13.9.1. O objeto social ou a atividade econômica desenvolvida pelo licitante deverá apresentar compatibilidade com o fornecimento dos gêneros alimentícios correspondentes aos itens para os quais apresentar proposta.

13.9.2. Não será exigida coincidência literal entre a descrição do objeto social, o código de atividade econômica e a descrição de cada item licitado, sendo suficiente a existência de compatibilidade material entre a atividade empresarial e o fornecimento pretendido.

14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.1. Finalidade

14.1.1. A qualificação técnica será exigida apenas na extensão necessária à demonstração de que o licitante possui experiência compatível com o fornecimento dos produtos objeto da licitação, vedadas exigências desproporcionais ou sem pertinência com a contratação.

14.2. Atestado de capacidade técnica

14.2.1. O licitante deverá apresentar **PELO MENOS 1 (UM) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove o fornecimento anterior satisfatório de gêneros alimentícios ou produtos de natureza compatível com aqueles correspondentes aos itens para os quais apresentar proposta.

14.2.2. O atestado deverá conter elementos suficientes para identificar:

a) a pessoa jurídica emitente;

b) o licitante ou fornecedor a quem o atestado se refere;

c) a descrição, ainda que resumida, dos produtos fornecidos;

d) informação apta a demonstrar que o fornecimento foi realizado satisfatoriamente; e

e) identificação, cargo ou função do responsável por sua emissão, sempre que disponível no documento.

14.2.3. O atestado poderá abranger fornecimento realizado para pessoa jurídica de direito público ou privado.

14.2.4. Não será exigida identidade absoluta entre os produtos descritos no atestado e cada gênero alimentício licitado.

14.2.5. Para fins de compatibilidade técnica, será considerada suficiente a demonstração de experiência anterior em fornecimento de gêneros alimentícios com características gerais compatíveis com a parcela do objeto pretendida.

14.3. Quantidade e período do atestado

14.3.1. Não será exigido quantitativo mínimo de fornecimento nos atestados.

14.3.2. Não será exigido que a experiência tenha ocorrido dentro de período temporal específico, desde que seja possível verificar a autenticidade e a pertinência do documento.

14.3.3. Não será estabelecida limitação territorial quanto ao local em que o fornecimento anterior tenha sido executado.

14.3.4. Em caso de dúvida objetiva quanto à autenticidade, conteúdo ou alcance do atestado, a Pregoeira poderá realizar diligência, inclusive mediante contato com o emitente e solicitação dos elementos estritamente necessários à confirmação das informações.

14.6. Licença ou alvará sanitário

14.6.1. Comprovante de Alvará Sanitário relativo ao domicílio ou sede da licitante, para exercer atividades em conformidade com o objeto deste Edital, expedido pela Vigilância Municipal ou Licença Sanitária expedida pela Vigilância Sanitária Estadual, em plena validade, em nome da licitante.

14.6.2. Caso a atividade econômica exercida pelo licitante esteja legalmente dispensada de licenciamento sanitário, será admitida a apresentação de documento oficial de dispensa,

declaração emitida pelo órgão competente, consulta oficial ou outro meio idôneo que demonstre o enquadramento na hipótese de dispensa.

14.6.3. Não será aceita, para fins de habilitação, licença sanitária pertencente a estabelecimento diverso daquele que efetivamente realizará as atividades de armazenamento, distribuição ou fornecimento relacionadas à contratação, salvo quando demonstrada juridicamente a vinculação entre os estabelecimentos e a abrangência do licenciamento.

14.6.4. Quando o licitante utilizar estabelecimento próprio distinto de sua sede para armazenamento ou distribuição dos produtos, deverá apresentar a licença sanitária correspondente ao estabelecimento efetivamente utilizado, quando legalmente exigível.

14.6.5. A validade e a abrangência da licença poderão ser verificadas diretamente pela Administração junto à autoridade sanitária competente.

14.7. Laudo de vistoria do veículo refrigerado expedido pela Vigilância Sanitária para transporte dos produtos que exigem refrigeração.

15. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.1. Finalidade

15.1.1. A qualificação econômico-financeira destina-se à verificação objetiva da capacidade do licitante de assumir as obrigações decorrentes da contratação, observados os princípios da proporcionalidade, competitividade e vedação de exigências desnecessárias.

15.2. Certidão de falência

15.2.1. Será exigida **Certidão Negativa de Falência**, ou certidão equivalente, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

15.2.2. Quando houver mais de um distribuidor competente na comarca da sede do licitante, serão observadas as regras locais de emissão e abrangência da certidão.

15.2.3. Caso o documento seja emitido eletronicamente, sua autenticidade poderá ser verificada diretamente pela Administração.

15.3. Recuperação judicial ou extrajudicial

15.3.1. A existência de processo de recuperação judicial ou extrajudicial não implicará, por si só, inabilitação automática.

15.3.2. O licitante em recuperação deverá apresentar, quando necessário à análise de sua capacidade econômico-financeira:

a) certidão emitida pelo juízo competente que indique a situação atual do processo; e/ou

b) plano de recuperação judicial aprovado ou documento equivalente apto a demonstrar a possibilidade de cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.

15.3.3. A análise será realizada de forma motivada e observará a situação concreta da empresa, não sendo admitida exclusão automática fundada exclusivamente na existência de recuperação.

15.4. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis

15.4.1. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos exercícios sociais (2024 e 2025), devidamente registrados no órgão competente e/ou publicado em órgão da imprensa, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios.

15.4.2. Será aferida a situação financeira da proponente considerando individualmente cada balanço, de acordo com os seguintes índices mínimos devidamente apresentados juntamente com os balanços.

ILC (Índice de Liquidez Corrente) = > 1,0

ILC = AC

PC

ILG (Índice de Liquidez Geral) => 1,0

ILG = AC + RLP

PC + ELP

Solvência Geral (SG) => 1,00

SG = AT___

PC + ELP

ONDE:

• AC = Ativo Circulante;

• PC = Passivo Circulante;

• RLP = Realizável em Longo Prazo;

• ELP =

Exigível em Longo Prazo;

• AT = Ativo Total.

A finalidade da exigência dos índices financeiros é “demonstrar a aptidão econômica da licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato”.

16. DA ABERTURA E ANÁLISE DAS PROPOSTAS

16.1. Concluída a etapa de pré-habilitação, serão abertas as propostas dos licitantes habilitados para o respectivo item.

16.2. A proposta deverá conter:

a) número do item;

b) identificação do produto ofertado;

c) marca e fabricante, quando aplicáveis;

d) unidade de fornecimento;

e) valor unitário;

f) valor total;

g) prazo de validade da proposta, não inferior a 60 dias;

h) declaração de inclusão de todos os custos necessários ao fornecimento; e

i) demais informações especificamente exigidas para o produto.

16.3. Não será imposta apresentação indiscriminada de catálogo, prospecto ou manual para produtos cuja natureza não comporte esse tipo de documentação, especialmente produtos in natura.

16.4. Quando necessário à análise objetiva da conformidade, poderão ser solicitados rótulos, fichas de produto, registros sanitários, documentos do fabricante ou outros elementos compatíveis com a natureza específica do gênero alimentício.

17. DA FASE DE LANCES

17.1. Início da fase competitiva

17.1.1. Concluída a fase de pré-habilitação e realizada a análise inicial das propostas dos licitantes habilitados, a Pregoeira dará início à etapa competitiva, na qual os participantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio da Plataforma Licitar Digital.

17.1.2. Em razão da inversão de fases adotada neste certame, somente poderão participar da etapa de lances, relativamente a cada item, os licitantes previamente habilitados para sua disputa, observadas as demais condições estabelecidas neste Edital.

17.1.3. Será adotado o **modo de disputa aberto**, mediante apresentação de lances públicos e sucessivos durante o período definido pelo sistema eletrônico.

17.1.4. A abertura e o encerramento da etapa de lances, inclusive eventuais prorrogações automáticas, observarão as regras operacionais da Plataforma Licitar Digital, devendo os licitantes acompanhar permanentemente as informações disponibilizadas no sistema.

17.2. Valor de referência para os lances

17.2.1. Considerando que o critério de julgamento é o de **menor preço por item**, os lances deverão ser ofertados pelo **valor unitário do respectivo item**.

17.2.2. O valor unitário ofertado deverá ser expresso em moeda corrente nacional, com até **2 (duas) casas decimais**, correspondente a centavos de real.

17.2.3. O valor total correspondente ao item será obtido mediante multiplicação do valor unitário ofertado pelo quantitativo licitado, sem prejuízo dos ajustes meramente aritméticos que se façam necessários.

17.2.4. Em caso de divergência meramente aritmética entre o preço unitário e o preço total, prevalecerá o **preço unitário**, promovendo-se a correção do valor total, desde que não haja alteração material da proposta ou majoração do preço unitário ofertado.

17.3. Intervalo mínimo entre os lances

17.3.1. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances será de R$ 0,05 (cinco centavos), incidente sobre o valor unitário do item.

17.4. Regras para apresentação dos lances

17.4.1. Os licitantes poderão apresentar lances sucessivos durante o período em que a etapa competitiva permanecer aberta.

17.4.2. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e regularmente registrado no sistema, observado o intervalo mínimo estabelecido neste Edital.

17.4.3. Não serão aceitos lances que:

I – sejam iguais ou superiores ao último lance apresentado pelo próprio licitante;

II – deixem de observar o intervalo mínimo de diferença estabelecido neste Edital;

III – contenham valor incompatível com as regras de funcionamento da plataforma;

IV – tenham sido apresentados após o encerramento da etapa competitiva; ou

V – sejam rejeitados automaticamente pelo sistema eletrônico.

17.4.4. A apresentação de lance implica compromisso do licitante com o valor ofertado, que permanecerá vinculante para todos os efeitos do procedimento, ressalvadas as hipóteses excepcionais de erro manifesto devidamente comprovado e admitidas pela legislação e pelo sistema.

17.4.5. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do menor valor registrado, **vedada a identificação do autor do lance**, na forma disponibilizada pela plataforma.

17.4.6. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor quando a plataforma impedir sua coexistência, prevalecendo, quando admitidos valores idênticos pelo sistema, aquele que tenha sido recebido e registrado em primeiro lugar, sem prejuízo da aplicação posterior dos critérios legais de desempate.

17.5. Lances intermediários

17.5.1. Serão considerados intermediários os lances:

I – superiores ao menor lance registrado no momento de sua apresentação; e

II – inferiores ao último lance válido ofertado pelo próprio licitante.

17.5.2. A apresentação de lance intermediário será admitida desde que observado o intervalo mínimo previsto neste Edital.

17.5.3. Os lances intermediários permanecerão registrados para fins de ordenação das propostas e eventual convocação dos licitantes remanescentes.

17.6. Responsabilidade pela apresentação dos lances

17.6.1. Incumbe exclusivamente ao licitante acompanhar as operações realizadas durante a sessão pública, sendo responsável:

I – pelos lances apresentados mediante suas credenciais;

II – pela correta digitação dos valores;

III – pela manutenção de conexão com a plataforma;

IV – pelo acompanhamento das mensagens emitidas pela Pregoeira e pelo sistema; e

V – pela observância dos avisos de abertura, prorrogação e encerramento da etapa competitiva.

17.6.2. A Administração não responderá por:

a) falhas de conexão do licitante;

b) uso indevido de senha ou credencial;

c) erro de digitação imputável ao participante;

d) indisponibilidade de equipamento ou acesso à internet do licitante; ou

e) outras ocorrências externas ao ambiente tecnológico sob responsabilidade da Administração ou da plataforma.

17.7. Erro manifesto na apresentação de lance

17.7.1. O licitante deverá atuar com especial cautela na digitação dos valores, uma vez que os lances regularmente registrados possuem caráter vinculante.

17.7.2. Identificado **erro manifesto** imediatamente após a apresentação do lance, o licitante deverá comunicar o fato à Pregoeira, pelo canal disponível no sistema, apresentando justificativa objetiva.

17.7.3. Eventual exclusão ou desconsideração de lance somente poderá ocorrer quando:

I – houver erro manifesto objetivamente verificável;

II – a medida for juridicamente admissível;

III – houver compatibilidade com as funcionalidades da plataforma;

IV – não houver prejuízo à isonomia ou à competitividade; e

V – a decisão estiver devidamente motivada e registrada na sessão.

17.7.4. Não será admitida retirada de lance por mera desistência, arrependimento, reavaliação comercial ou percepção posterior de que o preço ofertado deixou de ser conveniente ao licitante.

17.8. Desconexão do sistema

17.8.1. Na hipótese de desconexão da Pregoeira durante a etapa de lances, permanecendo o sistema acessível aos licitantes, os lances poderão continuar sendo recebidos, sem prejuízo dos atos posteriormente praticados.

17.8.2. Ocorrendo indisponibilidade do sistema eletrônico que comprometa a regularidade da disputa, a sessão será suspensa e retomada após o restabelecimento das condições técnicas, mediante comunicação aos participantes pelos meios disponibilizados pela plataforma.

17.8.3. A retomada da sessão deverá preservar a isonomia entre os licitantes e assegurar conhecimento adequado da data e do horário de sua continuidade.

17.9. Encerramento da etapa competitiva

17.9.1. O encerramento da etapa de lances ocorrerá de acordo com o modo de disputa aberto e com as regras operacionais da Plataforma Licitar Digital.

17.9.2. Encerrada a etapa competitiva, o sistema ordenará as propostas conforme os valores registrados.

17.9.3. A classificação decorrente dos lances possui caráter provisório e não implica adjudicação automática do item.

17.9.4. Após o encerramento da disputa, serão realizados, conforme aplicáveis:

I – aplicação dos critérios legais de desempate;

II – aplicação do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006;

III – aplicação da prioridade de contratação para ME/EPP local ou regional, quando cabível;

IV – negociação com o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar;

V – análise definitiva da aceitabilidade e conformidade da proposta;

VI – verificação da regularidade fiscal, social e trabalhista do licitante mais bem classificado; e

VII – demais providências previstas neste Edital.

17.10. Ausência de lances

17.10.1. Caso não sejam apresentados lances para determinado item, permanecerão válidas as propostas iniciais dos licitantes habilitados, observada sua ordem de classificação.

17.10.2. Nessa hipótese, será considerada provisoriamente mais bem classificada a proposta de menor preço, desde que:

I – esteja dentro do valor máximo aceitável pela Administração;

II – atenda às especificações do objeto;

III – não apresente vício insanável; e

IV – cumpra as demais condições estabelecidas neste Edital.

17.10.3. A ausência de lances não impede a realização de negociação pela Pregoeira com o licitante provisoriamente mais bem classificado.

17.11. Vinculação ao lance final

17.11.1. Encerrada a etapa competitiva, o licitante ficará vinculado ao seu menor lance válido.

17.11.2. O preço final ofertado deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos necessários ao integral fornecimento do objeto, inclusive tributos, encargos, frete, transporte, carga, descarga, acondicionamento, embalagens, seguros e demais despesas incidentes.

17.11.3. Não será admitida, após a etapa de lances, majoração do valor unitário ofertado sob alegação de erro na composição dos custos, tributos, transporte, logística ou qualquer outro encargo de responsabilidade do licitante.

17.11.4. A proposta final readequada, quando solicitada, deverá refletir exatamente o valor do último lance válido ou o valor obtido em negociação posterior, vedada sua majoração.

18. DO TRATAMENTO FAVORECIDO ÀS ME/EPP

18.1. Será assegurado às ME/EPP o tratamento previsto nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

18.2. Nos itens de ampla participação será aplicado, quando cabível, o empate ficto previsto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006.

18.3. No pregão, será considerada em situação de empate a ME/EPP cuja proposta seja igual ou até 5% superior à proposta mais bem classificada de empresa não enquadrada.

18.4. A aplicação do empate ficto precederá a aplicação da prioridade local ou regional prevista neste Edital.

19. DA NEGOCIAÇÃO

19.1. Encerrada a etapa competitiva e aplicados os benefícios legais pertinentes, a Pregoeira poderá negociar condições mais vantajosas com o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

19.2. A negociação será registrada no sistema eletrônico.

20. DO JULGAMENTO

20.1. O critério de julgamento será o de **menor preço por item**.

20.2. A proposta somente será aceita se:

a) atender às especificações do Termo de Referência;

b) apresentar preço igual ou inferior ao máximo admitido pela Administração, após eventual negociação;

c) identificar adequadamente o produto ofertado, quando aplicável;

d) demonstrar sua exequibilidade quando houver dúvida objetiva;

e) atender aos requisitos sanitários e técnicos exigíveis.

20.3. Serão desclassificadas as propostas enquadradas nas hipóteses do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

21. DA REGULARIDADE FISCAL DO LICITANTE MAIS BEM CLASSIFICADO

21.1. Momento da verificação

21.1.1. Após o encerramento da fase de lances, aplicação dos benefícios legais, negociação e julgamento da proposta, será examinada a regularidade fiscal, social e trabalhista do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar no respectivo item.

21.1.2. A postergação da análise prevista neste tópico não dispensa o licitante de possuir as condições legalmente exigíveis de regularidade, destinando-se apenas a disciplinar o momento de sua comprovação no procedimento.

21.2. Documentos exigidos

21.2.1. Para comprovação da regularidade fiscal, social e trabalhista serão exigidos:

I – **comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ**, compatível com a identificação do licitante;

II – **Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, expedida pelos órgãos federais competentes, admitida certidão positiva com efeitos de negativa;

III – **Certidão de Regularidade perante a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, admitida certidão positiva com efeitos de negativa;

IV – **Certidão de Regularidade perante a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, admitida certidão positiva com efeitos de negativa;

V – **Certificado de Regularidade do FGTS – CRF**, expedido pela Caixa Econômica Federal;

VI – **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeitos de negativa, expedida pela Justiça do Trabalho.

21.3. Cadastro de contribuintes

21.3.1. A prova de inscrição no cadastro de contribuintes deverá guardar pertinência com a atividade econômica desenvolvida pelo licitante.

21.3.2. Não será exigido cadastro municipal ou estadual quando, em razão da atividade ou do regime tributário do licitante, o respectivo cadastramento não for legalmente aplicável.

21.4. Consulta eletrônica das certidões

21.4.1. A Administração poderá obter ou confirmar diretamente em sítios eletrônicos oficiais quaisquer das certidões previstas neste tópico.

21.4.2. A ausência material de certidão no arquivo eletrônico apresentado pelo licitante não ensejará sua inabilitação quando a Administração puder comprovar diretamente, mediante consulta oficial, a regularidade correspondente.

21.4.3. A consulta realizada pela Pregoeira deverá ser registrada nos autos ou no sistema eletrônico de forma a permitir sua rastreabilidade.

21.5. Microempresas e empresas de pequeno porte

21.5.1. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar a documentação de regularidade fiscal e trabalhista exigida, ainda que esta contenha restrição.

21.5.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado à ME/EPP declarada vencedora o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contado do momento em que for declarada vencedora do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeitos de negativa.

21.5.3. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, quando requerido pelo interessado e presentes razões justificadas.

21.5.4. A existência de restrição fiscal ou trabalhista não impede a participação da ME/EPP na licitação nem sua atuação na etapa competitiva.

21.5.5. A não regularização no prazo legal implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das consequências legalmente cabíveis, facultada à Administração a convocação dos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

21.6. Licitante com estabelecimento filial

21.6.1. As certidões deverão ser apresentadas em nome do estabelecimento que participar do certame e que figurará na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos de contratação.

21.6.2. Serão aceitos documentos emitidos em nome da matriz quando, pela sua própria natureza ou pelas regras do órgão emissor, possuírem validade abrangente para matriz e filiais.

21.7. Certidões positivas com efeitos de negativas

21.7.1. Para todos os fins deste Edital, certidões positivas com efeitos de negativa serão aceitas em igualdade de condições com certidões negativas, quando assim reconhecidas pela legislação aplicável.

21.8. Inabilitação por irregularidade

21.8.1. Será inabilitado o licitante que, após as diligências e os prazos legalmente cabíveis:

a) não comprovar a regularidade exigida;

b) apresentar documento materialmente inválido;

c) não sanar restrição no prazo assegurado pela Lei Complementar nº 123/2006, quando beneficiário;

d) apresentar informação ou certidão cuja falsidade seja comprovada.

21.8.2. Inabilitado o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, a Pregoeira examinará o licitante subsequente, observada a ordem de classificação, repetindo-se o

procedimento até a identificação de proposta e licitante que atendam integralmente às condições do Edital.

22. DOS RECURSOS

22.1. Dos atos praticados no certame caberão os recursos previstos no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

22.2. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente em relação ao ato impugnado, na oportunidade disponibilizada pelo sistema, sob pena de preclusão.

22.3. Em razão da inversão de fases, o prazo de 3 dias úteis para apresentação das razões recursais relativas ao julgamento das propostas e à habilitação ou inabilitação será contado na forma do art. 165, § 1º, I, da Lei nº 14.133/2021, a partir da intimação ou lavratura da ata de julgamento.

22.4. Os recursos relativos à habilitação e ao julgamento serão apreciados **em fase única**.

22.5. Será assegurado aos demais licitantes prazo legal para apresentação de contrarrazões.

23. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

23.1. Encerradas as fases de julgamento e recurso, o processo será encaminhado à autoridade competente.

23.2. Verificada a regularidade do procedimento, o objeto será adjudicado aos vencedores, por item, e a licitação será homologada.

24. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

24.1. Após a homologação, os licitantes vencedores serão convocados para assinatura da Ata de Registro de Preços.

24.2. A Ata registrará, no mínimo:

a) fornecedores;

b) itens;

c) especificações;

d) preços;

e) quantitativos máximos;

f) regime de participação;

g) cotas principais e reservadas;

h) obrigações de fornecimento;

i) condições de revisão e atualização dos preços;

j) hipóteses de cancelamento;

k) cadastro de reserva; e

l) período de vigência.

25. DO FORNECIMENTO

25.1. O fornecimento ocorrerá parceladamente, mediante emissão de ordem, autorização de fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente.

25.2. As quantidades solicitadas serão definidas conforme a necessidade administrativa efetiva.

25.3. Não deverão ser formados estoques de produtos perecíveis incompatíveis com a capacidade de armazenamento ou consumo das unidades municipais.

25.4. Os produtos deverão atender integralmente às especificações constantes da planilha e do Termo de Referência.

26. DA QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

26.1. Os gêneros alimentícios deverão:

a) ser próprios para consumo e de primeira qualidade;

b) atender à legislação sanitária e de segurança alimentar;

c) possuir características organolépticas compatíveis com sua natureza;

d) estar livres de deterioração, contaminação, parasitas, larvas ou matérias estranhas;

e) possuir embalagens íntegras e adequadas;

f) apresentar rotulagem legalmente exigível;

g) apresentar identificação de fabricante, lote, fabricação, validade, composição e informações nutricionais quando aplicável;

h) possuir registros, selos ou inspeções sanitárias exigíveis para sua categoria;

i) observar as condições de conservação estabelecidas;

j) manter cadeia de refrigeração ou congelamento quando necessária;

k) ser transportados em condições adequadas de higiene;

l) possuir prazo de validade compatível com as especificações; e

m) ser entregues exatamente na unidade definida para o item.

26.2. Produtos de origem animal deverão possuir inspeção sanitária compatível com o respectivo regime legal de comercialização.

27. DO RECEBIMENTO

27.1. O recebimento será realizado na forma estabelecida no Termo de Referência e no art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

27.2. A Administração realizará conferência quantitativa e qualitativa dos produtos.

27.3. Produtos recusados deverão ser substituídos sem ônus adicional para o Município, no prazo estabelecido no Termo de Referência ou na notificação da fiscalização.

28. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

28.1. As contratações decorrentes da Ata serão acompanhadas por gestor e fiscais formalmente designados.

28.2. A fiscalização verificará especialmente:

a) quantidade;

b) qualidade;

c) validade;

d) integridade das embalagens;

e) condições sanitárias;

f) temperatura, quando aplicável;

g) rotulagem;

h) origem e inspeção sanitária quando exigível; e

i) cumprimento dos prazos.

29. DO PAGAMENTO

29.1. O pagamento será realizado após o regular recebimento dos produtos e liquidação da despesa.

29.2. O documento fiscal deverá corresponder aos itens e quantitativos efetivamente entregues.

29.3. Serão realizadas as retenções legalmente aplicáveis.

30. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

30.1. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária será realizada por ocasião de cada contratação decorrente da Ata, conforme a unidade requisitante e a natureza da despesa.

31. DA ALTERAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

31.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses admitidas pela Lei nº 14.133/2021 e pela regulamentação aplicável, mediante procedimento administrativo devidamente instruído e decisão expressamente motivada.

31.2. Quando o preço registrado se tornar **superior ao preço praticado no mercado**, a Administração deverá convocar o fornecedor para negociação visando à sua redução e ao restabelecimento da vantajosidade do registro.

31.3. Não sendo possível a redução do preço registrado a patamar compatível com o mercado, poderão ser adotadas as providências previstas na regulamentação do Sistema de Registro de Preços, inclusive a liberação do fornecedor do compromisso e a convocação dos demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva, quando cabível.

31.4. Quando circunstância superveniente provocar elevação extraordinária dos custos do fornecimento, o fornecedor poderá requerer a revisão do preço registrado, desde que demonstre, de forma objetiva:

I – a ocorrência do fato superveniente;

II – seu caráter extraordinário, imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis, quando exigido para a hipótese invocada;

III – o nexo causal entre o fato ocorrido e o aumento dos encargos;

IV – a efetiva repercussão econômica sobre o item registrado; e

V – o novo preço pretendido, acompanhado da documentação comprobatória pertinente.

31.5. A mera alegação de aumento dos preços de mercado, inflação ordinária, variação normal de custos ou apresentação isolada de notas fiscais não gera direito automático à revisão, cabendo ao interessado demonstrar concretamente o desequilíbrio alegado.

31.6. A Administração poderá realizar pesquisa de preços, solicitar documentos complementares e promover diligências para verificar a efetiva variação do mercado e a adequação do valor requerido.

31.7. O preço eventualmente revisto não poderá resultar em valor incompatível com os preços praticados no mercado, devendo ser preservada a vantajosidade da contratação.

31.8. Enquanto não houver decisão administrativa sobre o pedido de revisão, permanecerão vigentes as condições constantes da Ata, ressalvada hipótese excepcional juridicamente reconhecida pela Administração.

31.9. O reajuste decorrente da variação ordinária dos custos, quando cabível após o interregno legal e previsto no instrumento convocatório, não se confunde com a revisão extraordinária disciplinada neste tópico.

31.10. O entendimento dos Tribunais de Contas orienta que:

a) a Administração deve atuar quando os preços registrados se mostrarem superiores aos praticados no mercado, de modo a preservar a economicidade e a vantajosidade da Ata; e

b) a revisão destinada ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro depende de demonstração concreta da ocorrência do fato extraordinário, de seu impacto nos encargos do fornecedor e do respectivo nexo causal, não sendo suficiente a simples variação ordinária dos preços.

32. DO CANCELAMENTO DOS REGISTROS

32.1. O registro do fornecedor ou do preço poderá ser cancelado nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, na regulamentação municipal e na Ata de Registro de Preços.

32.2. Quando houver possível consequência sancionatória ou desfavorável ao fornecedor, serão assegurados contraditório e ampla defesa.

33. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES

33.1. Constituem infrações administrativas as condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

33.2. Poderão ser aplicadas, observado o devido processo:

a) advertência;

b) multa;

c) impedimento de licitar e contratar; e

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

33.3. Na aplicação das sanções serão considerados os critérios previstos no art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

34. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E DAS IMPUGNAÇÕES

34.1. Qualquer pessoa poderá impugnar este Edital por irregularidade ou solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública, exclusivamente pelos meios eletrônicos indicados neste Edital e na Plataforma Licitar Digital.

34.2. A Pregoeira responderá às impugnações e aos pedidos de esclarecimento no prazo de até 3 (três) dias úteis, contado do recebimento, limitado ao último dia útil anterior à data de abertura do certame, podendo solicitar subsídios técnicos ou jurídicos aos responsáveis pela elaboração do Edital, do Termo de Referência e dos demais documentos da fase preparatória.

34.3. As respostas serão divulgadas na Plataforma Licitar Digital.

34.4. A impugnação não terá efeito suspensivo automático, podendo a suspensão do certame ser determinada excepcionalmente mediante decisão motivada, quando necessária à adequada análise da matéria ou à preservação da legalidade do procedimento.

34.5. Acolhida a impugnação ou verificada, em razão de esclarecimento, a necessidade de alteração do Edital ou de seus anexos, será promovida a correspondente retificação.

34.6. Quando a alteração puder influenciar a formulação das propostas, a competitividade ou as condições de participação, será realizada nova divulgação do instrumento convocatório e reaberto o prazo inicialmente estabelecido, na forma da Lei nº 14.133/2021.

34.7. Não será necessária a reabertura do prazo quando a alteração ou esclarecimento não comprometer a formulação das propostas nem modificar substancialmente as condições de participação no certame.

35. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

35.1. As normas deste Edital serão interpretadas de maneira a assegurar a legalidade, a isonomia, a competitividade, o julgamento objetivo, a segurança alimentar, a economicidade e a obtenção da proposta mais vantajosa.

35.2. O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a qualificação do licitante, a compreensão da proposta ou a isonomia não importará automaticamente sua exclusão.

35.3. Sempre que juridicamente admissível, deverá ser priorizado o saneamento de vícios formais em detrimento da exclusão desnecessária de propostas competitivas.

35.4. Integram este Edital:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Planilha de Itens, Quantitativos, Preços de Referência e Regime de Participação;

ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO IV – Minuta do instrumento contratual.

35.5. Em caso de divergência entre a planilha, o Termo de Referência, a plataforma eletrônica e os demais documentos do procedimento, a Administração deverá promover o saneamento antes da abertura da sessão, sempre que a divergência possa influenciar a formulação das propostas ou a competição.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

Periquito/MG, 31 de agosto de 2026.

ELAINE SOUZA DE BARROS TEIXEIRA
Secretária Municipal de Educação
Portaria nº 007/2025

ERENICE MARIA DE SOUZA TOLEDO
Secretária Municipal de Assistência Social
Portaria nº 006/2025

VIVIANE DA SILVA SCARABELI
Secretária Municipal de Saúde
Portaria nº 008/2025

BÁRBARA KYVIA AZINE COSTA
Agente de contratação
Portaria nº 097/2025

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

Registro de Preços para Aquisição de Gêneros Alimentícios

1. IDENTIFICAÇÃO DAS UNIDADES REQUISITANTES

Secretaria Municipal de Educação

Responsável: ELAINE SOUZA DE BARROS TEIXEIRA
Cargo: Secretária Municipal de Educação
Ato de nomeação: Portaria nº 007/2025

Secretaria Municipal de Assistência Social

Responsável: ERENICE MARIA DE SOUZA TOLEDO
Cargo: Secretária Municipal de Assistência Social
Ato de nomeação: Portaria nº 006/2025

Secretaria Municipal de Saúde

Responsável: VIVIANE DA SILVA SCARABELI
Cargo: Secretária Municipal de Saúde
Ato de nomeação: Portaria nº 008/2025

2. OBJETO

2.1. Definição do objeto

O presente Termo de Referência tem por objeto o **registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos alimentícios não perecíveis, perecíveis, hortifrutigranjeiros, laticínios, bebidas, carnes, derivados e demais itens especificados neste instrumento, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais do Município de Periquito/MG, mediante fornecimento parcelado, conforme demanda, quantitativos estimados, especificações, condições de entrega, critérios de recebimento e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência.**

A contratação será processada mediante Sistema de Registro de Preços – SRP, tendo em vista o caráter recorrente da necessidade, a diversidade dos itens, a impossibilidade de determinação exata do momento de consumo, a existência de produtos perecíveis e a conveniência de realização de entregas sucessivas e parceladas.

Os quantitativos indicados representam estimativas máximas para o período e não constituem obrigação de aquisição integral pela Administração, que realizará as contratações conforme sua efetiva necessidade.

2.2. Natureza do objeto

Os produtos objeto da contratação possuem padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva mediante especificações usuais de mercado, caracterizando-se, em princípio, como bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.3. Forma de adjudicação

Considerando a divisibilidade material do objeto e a existência de mercado fornecedor para os diferentes gêneros alimentícios, a adjudicação será realizada, em princípio, por item, mediante critério de julgamento de menor preço, desde que atendidas integralmente as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

A divisão por item busca ampliar a competitividade, possibilitar a participação de fornecedores especializados e evitar concentração desnecessária do objeto.

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação encontra fundamento no Documento de Formalização de Demanda – DFD e no Estudo Técnico Preliminar – ETP elaborados para atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde.

A aquisição é necessária para assegurar abastecimento regular das unidades municipais, continuidade das políticas públicas e adequado desenvolvimento das atividades institucionais das áreas requisitantes.

No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, os produtos destinam-se, especialmente, ao atendimento das necessidades de alimentação escolar e demais atividades vinculadas às unidades municipais de ensino.

No âmbito da Secretaria Municipal de Assistência Social, destinam-se ao funcionamento de unidades, serviços, programas, projetos e atividades socioassistenciais, conforme as necessidades dos usuários atendidos.

No âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, destinam-se às unidades, serviços e atividades municipais que demandem gêneros alimentícios em razão das respectivas atribuições e necessidades assistenciais.

A solução mediante Sistema de Registro de Preços foi selecionada no ETP após comparação com outras alternativas, tendo sido considerada a mais adequada em razão:

a) da recorrência da demanda;

b) da multiplicidade de itens;

c) da variabilidade do consumo;

d) da existência de produtos perecíveis;

e) da necessidade de fornecimentos sucessivos;

f) da conveniência de não formação de estoques excessivos;

g) da possibilidade de consolidação das demandas das Secretarias;

h) da potencial economia de escala;

i) da flexibilidade para contratação conforme a necessidade efetiva; e

j) da redução do risco de compras emergenciais ou fragmentadas.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução compreende a realização de pregão eletrônico para formação de Ata de Registro de Preços destinada ao futuro fornecimento parcelado de gêneros alimentícios.

O modelo de contratação compreenderá:

I – definição prévia das especificações de cada produto;

II – estabelecimento dos quantitativos máximos estimados;

III – seleção dos fornecedores mediante competição;

IV – registro dos preços e condições de fornecimento;

V – emissão de ordens ou autorizações de fornecimento conforme necessidade;

VI – entregas parceladas nos locais indicados pela Administração;

VII – inspeção quantitativa e qualitativa dos produtos;

VIII – controle dos prazos de validade, condições de acondicionamento e transporte;

IX – substituição de produtos recusados;

X – acompanhamento dos saldos registrados;

XI – fiscalização da execução;

XII – controle da manutenção da vantajosidade dos preços; e

XIII – aplicação das medidas administrativas cabíveis na hipótese de inadimplemento.

A Administração não deverá adquirir antecipadamente grandes quantidades de produtos perecíveis ou formar estoques incompatíveis com sua capacidade de armazenamento, devendo as requisições observar o consumo efetivo e a programação de cada unidade.

5. ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E PREÇOS ESTIMADOS

5.1. Planilha de formação do valor estimado

As especificações, unidades, quantitativos e preços máximos estimados da contratação serão os constantes da tabela abaixo.

A planilha integra o próprio corpo deste Termo de Referência e constitui parâmetro para julgamento das propostas, sem prejuízo da documentação detalhada da pesquisa de preços juntada aos autos.

A pesquisa de preços foi realizada por meio de Banco de Preços, mediante consulta a dados de contratações públicas integrados ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, considerando objetos compatíveis com as especificações e unidades de fornecimento pretendidas.

Foram considerados, para fins de formação do preço estimado, dados disponíveis na ferramenta utilizada, devendo integrar o processo administrativo o respectivo relatório de pesquisa, com identificação das fontes consultadas, datas das contratações utilizadas como referência, preços coletados, metodologia de cálculo e memória de formação dos valores de referência.

A formação do orçamento estimado observa o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, devendo os valores refletir, tanto quanto possível, os preços praticados no mercado para contratações públicas comparáveis, consideradas as quantidades estimadas, a economia de escala e as peculiaridades de fornecimento no Município de Periquito/MG.

PLANILHA DE ITENS E PREÇOS DE REFERÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUATIDADE	VALOR MÉDIO UNIDADE	VALOR MÉDIO TOTAL
1	AÇUCAR CRISTAL: acondicionado em embalagem de 5 kg. O produto deve ser obtido a partir da cana-de-açúcar, apresentando grânulos regulares, brancos e brilhantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Deve haver total ausência de umidade excessiva, mofo, fermentação, detritos ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente, altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto durante o transporte e armazenamento, com peso líquido estrito de 5 kg por unidade. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**9500**	**R$ 22,47**	R$ 213.465,00
2	CANJIQUINHA; Canjiquinha de Milho (quirera de milho) embalagem de 1Kg. O produto deve ser obtido a partir de grãos de milho sãos, limpos, desgerminados, classificados e moídos de forma homogênea. Deve apresentar aspecto, cor amarelada característica, odor e sabor próprios, estando isento de matéria terra, sujidades, insetos vivos ou mortos, parasitas, larvas, mofo ou qualquer substância que altere suas características	**UNIDADE**	**7000**	**R$ 8,67**	R$ 60.690,00

	organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente, altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física e a proteção contra umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
3	FARINHA DE MANDIOCA SECA: Farinha de Mandioca Seca, tipo 1 (fina ou grossa, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 1kg. O produto deve ser obtido a partir das raízes de mandioca sãs, limpas, descascadas, rraladas, prensadas, esfareladas, peneiradas e devidamente torradas. Deve apresentar aspecto homogêneo, cor branca ou amarelada característica, odor e sabor próprios, estando totalmente isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, mofo, resíduos de casca ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente, altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto contra umidade e contaminações durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**1500**	**R$ 10,07**	R$ 15.105,00
4	FARINHA DE MILHO: Farinha de Milho (biju ou flocada) em embalgem de 1Kg. O produto deve ser obtido a partir de grãos de milho sãos, limpos, desgerminados e devidamente processados e torrados. Deve apresentar aspecto de flocos característicos, cor amarela uniforme, odor e sabor próprios, estando totalmente isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, mofo ou qualquer matéria estranha que altere suas características	**UNIDADE**	**1500**	**R$ 9,89**	R$ 14.835,00

	organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente, altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto contra umidade e fragmentação excessiva durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
5	FUBA DE MILHO: Fubá de Milho (mimoso) em embalegem de 1kg. O produto deve ser obtido a partir da moagem fina de grãos de milho sãos, limpos e desgerminados. Deve apresentar aspecto de pó fino e homogêneo, cor amarela característica, odor e sabor próprios, estando totalmente isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, umidade excessiva, mofo ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente, altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto contra umidade e empedramento durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**3000**	**R$ 8,66**	R$ 25.980,00
6	MILHO DE PIPOCA: Milho de Pipoca embalagem de 500g. O produto deve ser obtido a partir de grãos sãos, limpos, maduros e selecionados (com alto índice de capacidade de expansão). Deve apresentar aspecto característico, cor amarela brilhante uniforme, odor e sabor próprios, estando totalmente isento de carunchos, insetos vivos ou mortos, parasitas, larvas, fragmentos de sabugo, sujidades, mofo ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O	**PT**	**400**	**R$ 9,49**	R$ 3.796,00

	acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente, altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto e preservando o teor de umidade ideal para o estouro durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
7	VINAGRE DE MAÇÃ: Vinagre de Maçã (fermentado acético de maçã) embalagem 750ml. O produto deve ser obtido a partir da fermentação acética do mosto de maçã sã, limpa e madura. Deve apresentar aspecto líquido límpido, cor âmbar ou amarelada característica, odor volátil próprio e sabor nitidamente ácido, estando totalmente isento de depósitos acentuados, filamentos, turvação excessiva, insetos, sujidades ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em garrafa plástica (PET) ou de vidro, altamente resistente, com tampa de rosca ou vedação hermética e bico dosador, garantindo a integridade física do produto e evitando vazamentos durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, acidez acética expressa em porcentagem (mínimo de 4%) e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**100**	**R$ 10,12**	R$ 1.012,00
8	LEITE CONDENSADO: Leite Condensado (integral ou semidesnatado, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 395g. O produto deve ser obtido por meio da desidratação parcial do leite de vaca sadio, adicionado de açúcar. Deve apresentar aspecto homogêneo, consistência cremosa e fluida (sem cristais de lactose perceptíveis), cor levemente amarelada uniforme, odor e sabor próprios e doces,	**LATA**	**800**	**R$ 8,94**	R$ 7.152,00

	estando totalmente isento de mofo, estufamento da embalagem, coágulos, sujidades ou qualquer alteração que comprometa suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem cartonada (Tetra Pak) ou lata, altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e proteção contra a luz e umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, teor de gordura e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
9	DOCE DE LEITE: Doce de Leite Cremoso em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido por meio da cocção de leite de vaca sadio adicionado de açúcar, até atingir a consistência adequada. Deve apresentar aspecto homogêneo, textura cremosa, pastosa e lisa (sem cristais de açúcar perceptíveis), cor castanha clara ou escura característica, odor e sabor próprios e doces, estando totalmente isento de mofo, azedamento, sujidades, larvas ou qualquer alteração que comprometa suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em pote plástico (com lacre de segurança) ou embalagem equivalente, altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e proteção contra contaminações durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**LATA**	**550**	**R$ 23,33**	R$ 12.831,50
10	SAL REFINADO: Sal Refinado (sal de cozinha iodado) em embalagem de 1kg. O produto deve ser composto principalmente por cloreto de sódio, extraído de fontes naturais, devidamente refinado e obrigatoriamente enriquecido	**UNIDADE**	**3000**	**R$ 4,45**	R$ 13.350,00

	com iodo, atendendo aos teores exigidos pela legislação nacional. Deve apresentar aspecto de pó granulado fino, homogêneo, cor branca pura, odor isento e sabor salgado próprio, estando totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, detritos ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente, altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto e impedindo a absorção de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade (ou indicação de isenção, conforme norma vigente para o sal), informação nutricional, teor de iodo e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade adequada para o consumo a partir da data de entrega no local de recebimento.				
11	CORANTE: Corante Alimentício em Pó em embalagem de 500g. O produto deve ser próprio para uso na culinária, classificado como aditivo alimentar ou condimento natural isento de toxicidade. Deve apresentar aspecto de pó fino, seco e homogêneo, coloração intensa e uniforme (conforme a variedade solicitada), com odor e sabor próprios e característicos, estando totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica ou saquinho altamente resistente e hermeticamente selado, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**1500**	**R$ 19,90**	R$ 29.850,00
12	POLVILHO: Polvilho (Doce ou Azedo, conforme a necessidade do órgão) em	**UNIDADE**	**150**	**R$ 14,34**	R$ 2.151,00

	embalagem de 1kg. O produto deve ser obtido a partir do amido de mandioca extraído, lavado, decantado e devidamente seco (e fermentado, no caso do polvilho azedo). Deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, cor branca característica, odor e sabor próprios, estando totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos, parasitas, larvas ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente, altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto e impedindo a absorção de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
13	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA: Semente de Linhaça Dourada integral em embalagem de 200g. O produto deve ser composto por grãos sãos, limpos, maduros e selecionados. Deve apresentar aspecto característico, cor dourada uniforme, odor e sabor próprios, estando totalmente isento de carunchos, insetos vivos ou mortos, parasitas, larvas, sujidades, mofo, fragmentos de folhas/talos ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente ou embalagem aluminizada (com ou sem sistema zip lock), altamente resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto e preservando suas propriedades nutricionais contra a umidade e a luz durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade	**PT**	**250**	**R$ 17,79**	R$ 4.447,50

	mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
14	MACARRAO CABELO DE ANJO PACOTE 500G: Massa Alimentícia Seca de Trigo, tipo Macarrão Cabelo de Anjo (Aletria / Ninho). O produto deve ser obtido pelo amassamento da farinha de trigo de sêmola com água, podendo ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Deve apresentar aspecto de fios extremamente finos, uniformes e secos, dispostos em formato de ninhos, cor amarelada característica, odor e sabor próprios, estando totalmente isento de mofo, sujidades, insetos, parasitas, larvas ou fragmentos estranhos que alterem suas características originais. Não deve apresentar quebra excessiva ou farelo no fundo da embalagem. O acondicionamento deve ser feito na origem, em pacote plástico altamente resistente e hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 kg, garantindo a integridade física dos ninhos contra impactos e umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, tempo de cozimento sugerido e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**PT**	**200**	**R$ 11,72**	R$ 2.344,00
15	BALAS SORTIDAS Balas Mastigáveis ou Duras Sortidas (sabores de frutas e/ou iogurte) em emebalegem de 500g. O produto deve ser obtido a partir de açúcar, xarope de glicose e ingredientes permitidos, apresentando consistência adequada ao tipo (macia/mastigável ou dura), formatos variados, sabores e aromas artificiais e/ou naturais característicos. Cada unidade deve estar individualmente envolta em papel ou plástico próprio de proteção na origem, estando o lote totalmente isento de umidade excessiva (balas coladas ou derretidas), sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que comprometa suas características originais. O acondicionamento do lote deve ser feito na origem, em pacote plástico resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade do produto contra umidade e contaminações durante o transporte e armazenamento. A	**PT**	**500**	**R$ 15,16**	R$ 7.580,00

	rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informações sobre alérgenos e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
16	PIRULITOS COLORIDOS: Pirulitos Duras Coloridos (sabores sortidos de frutas) em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido a partir de açúcar, xarope de glicose, corantes e aromatizantes permitidos, apresentando consistência dura, formato característico (redondo, plano ou de coração) e fixado firmemente a uma haste plástica segura e atóxica. Cada unidade deve estar individualmente envolta em embalagem plástica ou papel próprio de proteção na origem, estando o lote totalmente isento de umidade excessiva (pirulitos colados ou derretidos), hastes quebradas, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que comprometa suas características originais. O acondicionamento do lote deve ser feito na origem, em pacote plástico resistente e hermeticamente fechado, garantindo a integridade do produto contra umidade e contaminações durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informações sobre alérgenos e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**PT**	**900**	**R$ 16,87**	R$ 15.183,00
17	PIPOCA TORRADA DOCE: Pipoca Pronta para Consumo, tipo Torrada Doce em embalagem de 50g. O produto deve ser obtido a partir do estouro de grãos de milho selecionados, expandidos uniformemente e recobertos por uma camada de calda açucarada ou caramelizada. Deve apresentar aspecto característico, textura crocante, odor e sabor próprios e doces, estando totalmente isento de mofos, aspecto murcho, excesso de grãos não estourados (piruás), sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O	**PT**	**2200**	**R$ 3,31**	R$ 7.282,00

	acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico altamente resistente, metalizado ou transparente, hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto e preservando sua crocância contra a umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
18	REFRIGERANTE 2L SABOR GUARANA: Bebida Gasosa Não Alcoólica, tipo Refrigerante, sabor Guaraná. O produto deve ser composto por água gaseificada, açúcar (ou edulcorantes, no caso de versão diet/zero, conforme demanda), extrato de guaraná natural, acidulante, aromatizante e corante caramelo permitidos pela legislação. Deve apresentar aspecto líquido límpido, gaseificação uniforme e constante ao abrir, cor castanha característica, odor e sabor próprios e bem balanceados, estando totalmente isento de sedimentos no fundo da garrafa, vazamentos ou qualquer alteração que comprometa suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em garrafa plástica do tipo PET com capacidade líquida de 2 (dois) litros, altamente resistente, com tampa de rosca e lacre de segurança inviolável, garantindo a perfeita retenção do gás e a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional e dados de registro no órgão competente (MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**900**	**R$ 12,57**	R$ 11.313,00
19	SUCO DE CAJU: Suco de Caju (pronto para consumo ou concentrado, conforme a necessidade do órgão) 500ml. O produto deve ser obtido a partir do esmagamento e processamento do pedúnculo do caju (Anacardium occidentale L.) são, limpo e maduro. Deve	**UNIDADE**	**850**	**R$ 8,68**	R$ 7.378,00

	apresentar aspecto homogêneo, cor amarelada opaca característica, odor e sabor próprios da fruta, estando totalmente isento de mofo, fermentação indesejada, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem cartonada (Tetra Pak) ou garrafa plástica (PET), altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e proteção contra a luz e o ar durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, indicação de teor de polpa/suco e dados de registro no órgão competente (MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
20	SUCO DE MARACUJÁ: Suco de Maracujá (pronto para consumo ou concentrado, conforme a necessidade do órgão) 500ml. O produto deve ser obtido a partir da extração e processamento do fruto do maracujazeiro (Passiflora edulis) são, limpo e maduro. Deve apresentar aspecto homogêneo, cor amarela característica, odor e sabor próprios e marcadamente ácidos da fruta, estando totalmente isento de mofo, fermentação indesejada, sujidades, sementes trituradas em excesso (salvo as partículas mínimas permitidas da polpa) ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem cartonada (Tetra Pak) ou garrafa plástica (PET), altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e proteção contra a luz e o ar durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, indicação de teor de polpa/suco e dados de registro no órgão competente (MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**850**	**R$ 11,60**	R$ 9.860,00
21	SUCO DE CAIXINHA, COM VITAMINAS IMPORTANTES: Bebida de Fruta / Suco de Fruta Pronto para Consumo em	**UNIDADE**	**3000**	**R$ 9,92**	R$ 29.760,00

	embalagem de 500ML, enriquecido com vitaminas importantes (como Vitaminas A, C, D, E e complexo B, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de suco ou polpa de fruta sã e madura, adicionado de nutrientes essenciais que complementem a dieta diária. Deve apresentar aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos da fruta indicada na embalagem, com excelente palatabilidade, estando totalmente isento de mofo, fermentação, sujidades ou qualquer alteração que comprometa suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem cartonada longa vida (Tetra Pak), altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e a perfeita preservação dos nutrientes contra a ação da luz e do oxigênio durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional detalhada (com destaque para o percentual diário das vitaminas adicionadas) e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
22	MINI REFRIGERANTE 200ML CADA SABORES VARIADOS: Bebida Gasosa Não Alcoólica, tipo Mini Refrigerante, sabores variados (como guaraná, cola, laranja e limão, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser composto por água gaseificada, açúcar (ou edulcorantes), extratos ou sucos da fruta correspondente, acidulante e corantes permitidos pela legislação. Deve apresentar aspecto líquido límpido, gaseificação uniforme ao abrir, cor, odor e sabor próprios e característicos de cada variedade, estando totalmente isento de sedimentos no fundo da embalagem, vazamentos ou qualquer alteração que comprometa suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em garrafa plástica do tipo PET ou lata de alumínio com capacidade líquida de 200 ml, altamente resistente e hermeticamente fechada com lacre de segurança inviolável, garantindo a perfeita retenção do gás e a integridade do	**UNIDADE**	**3000**	**R$ 4,16**	R$ 12.480,00

	produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, sabor, informação nutricional e dados de registro no órgão competente (MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
23	SUCO DE GOIABA: Suco de Goiaba Pronto para Consumo em embalagem de 500mL. O produto deve ser obtido a partir do processamento da polpa de goiaba (Psidium guajava L.) sã, limpa e madura. Deve apresentar aspecto homogêneo, consistência levemente cremosa e característica da fruta, cor rosada uniforme, odor e sabor próprios e adocicados da goiaba, estando totalmente isento de mofo, fermentação indesejada, sujidades, fragmentos excessivos de sementes ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem cartonada longa vida (Tetra Pak) ou garrafa plástica (PET), com capacidade líquida de 500ml, altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e proteção contra a luz e o ar durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, indicação de teor de polpa/suco e dados de registro no órgão competente (MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**850**	**R$ 11,00**	R$ 9.350,00
24	SUCO DE UVA: Suco de Uva (integral ou pronto para consumo, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 500mL. O produto deve ser obtido exclusivamente a partir do processamento de uvas (Vitis vinifera ou Vitis labrusca) sãs, limpas e maduras. Deve apresentar aspecto homogêneo, cor roxa ou tinta intensa e característica, odor e sabor próprios e adocicados da fruta, estando totalmente isento de álcool etílico (salvo os limites mínimos naturais permitidos), mofo, fermentação indesejada, sujidades, sedimentos excessivos ou qualquer	**UNIDADE**	**1050**	**R$ 16,60**	R$ 17.430,00

	matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em garrafa de vidro, garrafa plástica (PET) ou embalagem cartonada longa vida (Tetra Pak), altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e a proteção contra a luz e o oxigênio durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, indicação de ser 100% suco (caso integral) e dados de registro no órgão competente (MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
25	BEBIDA LÁCTEA UHT CHOCOLATE CAIXA 200MLONTEÚ: Bebida Láctea UHT (Ultra High Temperature) sabor Chocolate. O produto deve ser obtido a partir da mistura de leite e/ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, adicionado de cacau em pó (ou chocolate), açúcar e estabilizantes permitidos pela legislação. Deve passar por tratamento térmico adequado, apresentando aspecto líquido homogêneo, cor marrom característica, odor e sabor próprios e bem balanceados de chocolate, estando totalmente isento de mofo, grumos, sedimentação excessiva no fundo da embalagem, estufamento ou qualquer alteração que comprometa suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem cartonada longa vida (Tetra Pak) com capacidade líquida de 200 ml, altamente resistente e hermeticamente fechada, trazendo acoplado um canudo plástico ou de papel biodegradável protegido por invólucro próprio, garantindo a integridade do produto e sua esterilidade comercial durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, porcentagem de soro de leite (conforme exigido por norma) e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 4	**UNIDADE**	**3000**	**R$ 2,91**	R$ 8.730,00

	(quatro) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
26	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTANEO: Achocolatado em Pó Instantâneo em embalagem de 400g. O produto deve ser composto por açúcar, cacau em pó, maltodextrina e/ou outros ingredientes permitidos, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais. Deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, de solubilidade rápida e completa tanto em leite frio quanto quente (característica instantânea), cor marrom característica, odor e sabor próprios e adocicados de cacau, estando totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica do tipo sachê flexível (stand-up pouch) ou lata metálica/plástica rigidamente vedada, altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informações sobre alérgenos (glúten/leite), informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**5500**	**R$ 14,94**	R$ 82.170,00
27	AMENDOIM VERMELHO: Amendoim Vermelho integral, cru e em grãos em embalagem de 500g. O produto deve ser composto por grãos sãos, limpos, maduros, bem secos e selecionados, apresentando a película externa na cor vermelha característica da variedade. Deve possuir tamanho e formato uniformes, odor e sabor próprios, estando totalmente isento de carunchos, insetos vivos ou mortos, parasitas, larvas, sujidades, mofo, grãos mofados ou rançosos, pedras, fragmentos de vagens ou qualquer matéria estranha que altere suas características organolépticas originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente e altamente resistente, hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do produto e impedindo a absorção de umidade durante o	**PT**	**600**	**R$ 16,67**	R$ 10.002,00

	transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, alertas sobre alérgenos e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
28	AMIDO DE MILHO: Amido de Milho (comumente conhecido como maisena) em embalagem de 1Kg. O produto deve ser obtido a partir do processamento do grão de milho (Zea mays), isolando-se o amido purificado. Deve apresentar aspecto de pó extremamente fino, leve, homogêneo, cor branca característica, odor e sabor neutros e próprios, estando totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos, parasitas, larvas ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em caixa de papelão resistente contendo o produto em saco plástico interno ou diretamente em embalagem plástica flexível hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do amido e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, restrições a alérgenos (como glúten) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**600**	**R$ 12,48**	R$ 7.488,00
29	ARROZ BRANCO TIPO 1 : Arroz Beneficiado Polidinho, Longo Fino, Classe Branco, Tipo 1 em embalagem de 5KG. O produto deve ser composto por grãos sãos, limpos, maduros e bem secos, apresentando o percentual mínimo de grãos inteiros e os limites máximos de tolerância para defeitos (como grãos quebrados, ardidos, amarelos, gessados ou picados) em estrita conformidade com o padrão de classificação oficial do Ministério da Agricultura. Deve possuir odor e sabor próprios, cor branca característica, estando totalmente isento de carunchos, insetos vivos ou mortos,	**PT**	**12500**	**R$ 31,09**	R$ 388.625,00

	parasitas, larvas, sujidades, pedras, mofo ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente de polietileno, altamente resistente e hermeticamente soldado, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade ou contaminações durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, indicação clara da classe e do tipo (Tipo 1) e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
30	BISCOITO DOCE: BISCOITO DOCE: Tipo (maisena, Leite,chocolate, nata) Produzido a partir de matérias - primas sãs e limpas, aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprio. Embalagens cx com plástico interno contendo 6 kg.	**CX**	**7200**	**R$ 93,66**	R$ 674.352,00
31	CAFÉ 1º QUALIDADE: Café Torrado e Moído de 1ª Qualidade (enquadrado na categoria Superior ou Gourmet, conforme critérios de qualidade sensorial da ABIC) em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido exclusivamente a partir de grãos de café (Coffea arabica ou em blend com Coffea canephora) sãos, limpos, maduros, com ponto de torra uniforme (média a moderada) e moagem adequada (fina a média). Deve apresentar aroma e sabor característicos e marcantes, coloração marrom escura homogênea, estando totalmente isento de excesso de impurezas (como cascas e paus acima dos limites estritos permitidos), mofos, sabor rançoso ou de queimado, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que comprometa a pureza do produto. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica aluminizada altamente resistente, do tipo almofada ou fechada a vácuo, hermeticamente selada, garantindo a retenção do aroma e a proteção total contra a umidade, luz e oxigênio durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do	**PT**	**5500**	**R$ 27,66**	R$ 152.130,00

	fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, selo de pureza/qualidade (ABIC ou equivalente), informação nutricional e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses para embalagem comum ou 12 (doze) meses para embalagem a vácuo, a partir da data de entrega no local de recebimento.				
32	COCO RALADO: Coco Ralado Desidratado (puro, sem adição de açúcar ou com baixo teor de açúcar, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido a partir da albúmen sólida (polpa) de frutos sãos, limpos e maduros do coqueiro (Cocos nucifera L.), devidamente desidratada e processada. Deve apresentar aspecto de flocos ou fios finos, coloração branca uniforme, odor e sabor próprios e característicos de coco fresco, estando totalmente isento de mofos, coloração amarelada ou escura (sinal de oxidação), sabor rançoso, umidade excessiva, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível, altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**200**	**R$ 27,75**	R$ 5.550,00
33	FARINHA DE TRIGO: Farinha de Trigo Tipo 1 em embalagem de 1KG sendo um fardo com 10KG . O produto deve ser obtido a partir da moagem exclusiva de grãos de trigo (Triticum aestivum L.) sãos, limpos, maduros e bem desenvolvidos. Deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, de coloração branca ou levemente marfim, odor e sabor próprios e neutros, estando totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, mofos, sabor rançoso, sujidades, insetos, parasitas ou qualquer matéria estranha	**FD**	**500**	**R$ 83,53**	R$ 41.765,00

	que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem de papel resistente ou saco plástico flexível hermeticamente vedado, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade ou infestações durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, a indicação clara do Tipo 1, o alerta obrigatório de alérgenos ("Contém Glúten"), a informação sobre o enriquecimento com ferro e ácido fólico e os dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
34	FEIJÃO: Feijão Comum, Classe Cores (Tipo Carioca) ou Classe Preto, Tipo 1 em embalagem de 1kg . O produto deve ser constituído de grãos sãos, limpos, maduros, bem secos e do ano da colheita atual (grãos novos com excelente cozimento e formação de caldo). Deve apresentar formato, cor e tamanho uniformes e característicos da variedade, com os percentuais de grãos inteiros e limites máximos de tolerância para defeitos (como grãos mofados, ardidos, brotados, carunchados ou partidos) em estrita conformidade com o padrão de classificação oficial do Ministério da Agricultura. Deve estar totalmente isento de carunchos ou insetos vivos, parasitas, larvas, sujidades, mofo, pedras, torrões ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica transparente de polietileno, altamente resistente e hermeticamente soldada, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de embalagem, prazo de validade, informação nutricional, indicação clara da classe e do tipo (Tipo 1) e dados de registro no órgão competente (MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir	**KG**	**9000**	**R$ 12,70**	R$ 114.300,00

	da data de entrega no local de recebimento.				
35	FERMENTO EM PO: Fermento Químico em Pó (fermento biológico ou químico para panificação/confeitaria, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 100G. O produto deve ser composto por bicarbonato de sódio, ácidos e fosfatos alimentícios, além de amidos para estabilização. Deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, de coloração branca uniforme, odor neutro e sabor próprio, com excelente capacidade de expansão e desprendimento de gases quando submetido à umidade e ao calor. Deve estar totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas propriedades originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em pote plástico rígido ou lata com tampa de fechamento hermético e lacre de segurança inviolável, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade e ar durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos (como glúten) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**350**	**R$ 7,22**	R$ 2.527,00
36	MARGARINA CULINARIA: Margarina Culinária com Sal (ou Sem Sal, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 1kg, com teor de lipídios adequado para uso culinário (mínimo de 70% a 80% de gordura). O produto deve ser obtido a partir da emulsão de óleos vegetais líquidos e hidrogenados ou interesterificados com água, adicionado de sal, conservantes e aromas permitidos. Deve apresentar consistência pastosa e homogênea em temperatura ambiente, textura lisa, cor amarela característica, odor e sabor próprios e agradáveis, com excelente desempenho para frituras, massas, bolos e refogados, estando totalmente isenta de mofo, ranço, separação excessiva de fases (óleo/água), sujidades ou qualquer alteração que comprometa suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na	**KG**	**350**	**R$ 19,92**	R$ 6.972,00

	origem, em balde plástico rígido de polietileno de alta densidade, altamente resistente e hermeticamente fechado com tampa de pressão e lacre de segurança inviolável, garantindo a integridade física do produto e impedindo vazamentos ou contaminações durante o transporte e armazenamento sob refrigeração ou em local fresco. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, teor de lipídios, alertas sobre alérgenos (como derivados de soja e leite) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega no local de recebimento				
37	MACARRÃO (TIPO GUELA COM SÊMOLA) : Massa Alimentícia Seca, Tipo Guela (também conhecido como guela de pato), elaborada com Sêmola de Trigo em embalgem de 1kg. O produto deve ser obtido pelo gessamento e secagem de massa preparada com sêmola de trigo (Triticum aestivum L.) e/ou outras variedades de trigo ricas em glúten, água e corantes naturais (se houver). Deve apresentar formato uniforme e característico, textura resistente após o cozimento (ficando al dente, sem desmanchar ou turvar excessivamente a água), cor amarelada homogênea, odor e sabor próprios e neutros, estando totalmente isento de mofos, quebras excessivas que gerem farelo no fundo do pacote, umidade, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível transparente, altamente resistente e hermeticamente selada, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, tempo estimado de cozimento, o alerta obrigatório de alérgenos ("Contém Glúten") e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**KG**	**5000**	**R$ 9,14**	R$ 45.700,00

38	MACARRÃO (TIPO PARAFUSO COM SÊMOLA): Massa Alimentícia Seca, Tipo Parafuso (Fusilli), elaborada com Sêmola de Trigo em embalgem de 500g. O produto deve ser obtido pelo gessamento e secagem de massa preparada com sêmola de trigo (Triticum aestivum L.) e/ou outras variedades de trigo ricas em glúten, água e corantes naturais (se houver). Deve apresentar formato espiralado uniforme e característico, textura resistente após o cozimento (ficando al dente, retendo bem os molhos sem desmanchar ou turvar excessivamente a água), cor amarelada homogênea, odor e sabor próprios e neutros, estando totalmente isento de mofos, quebras excessivas que gerem farelo no fundo do pacote, umidade, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível transparente, altamente resistente e hermeticamente selada, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, tempo estimado de cozimento, o alerta obrigatório de alérgenos ("Contém Glúten") e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**KG**	**5000**	**R$ 9,95**	R$ 49.750,00
39	MILHO CANJICAO: Milho para Canjicão (grãos de milho desgerminados e polidos, nas cores branca ou amarela, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido a partir de grãos de milho (Zea mays) sãos, limpos, maduros, bem secos e selecionados, submetidos ao processo tecnológico de retirada do pericarpo e do germe. Deve apresentar grãos inteiros, com tamanho e formato uniformes, cor característica e homogênea, odor e sabor próprios e adocicados de milho, estando totalmente isento de carunchos, insetos vivos ou mortos, parasitas, larvas, mofo, grãos ardidos ou rançosos, sujidades, pedras ou qualquer matéria estranha que comprometa a qualidade do produto. O acondicionamento deve ser feito na origem, em saco plástico transparente e	**PT**	**650**	**R$ 6,38**	R$ 4.147,00

	altamente resistente, hermeticamente selado, garantindo a integridade física dos grãos e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, alertas sobre alérgenos (como contaminação cruzada por glúten) e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
40	OLEO DE SOJA: Óleo de Soja Refinado eme embalagem de 900ml. O produto deve ser obtido a partir da extração e refino completo do óleo das sementes de soja (Glycine max), apresentando aspecto líquido límpido, homogêneo e totalmente transparente, livre de sedimentos, depósitos ou turbidez em temperatura ambiente. Deve possuir coloração amarela clara, odor e sabor neutros e próprios, sem qualquer resquício de ranço, acidez ou sabores estranhos, apresentando estabilidade térmica adequada para frituras e cozimentos em geral. O acondicionamento deve ser feito na origem, em garrafa plástica do tipo PET com capacidade líquida de 900 ml, altamente resistente, com tampa de rosca e lacre de segurança inviolável que impeça vazamentos durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, o alerta obrigatório de alérgenos ("Contém Soja"), o símbolo de produto transgênico (caso aplicável) e os dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**L**	**9000**	**R$ 8,90**	R$ 80.100,00
41	GELATINA EM PÓ: Gelatina em Pó Solúvel, sabores diversos (como morango, uva, abacaxi, limão, framboesa, entre outros, conforme a demanda do órgão) em embalagem de 30g . O produto deve ser composto por gelatina pura, açúcar (ou edulcorantes, caso seja a versão diet/light), acidulante, aroma idêntico ao natural da fruta e corantes permitidos. Deve apresentar aspecto de pó fino, granulado, homogêneo, de	**UNIDADE**	**3000**	**R$ 4,08**	R$ 12.240,00

	solubilidade rápida e completa em água quente, gerando uma consistência firme, translúcida e gelatinosa após o resfriamento. Deve possuir cor, odor e sabor característicos e bem balanceados de acordo com o sabor especificado, estando totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas propriedades originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível ou caixa de papelão resistente contendo o produto em sachê interno hermeticamente fechado, garantindo a integridade física do pó e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, sabor, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
42	BATATA PALHA: Batata Palha Frita em embalagem de 500G. O produto deve ser obtido a partir de batatas (Solanum tuberosum) sãs, limpas, descascadas, cortadas em formato de palha (fios finos) e uniformes, frita em óleo vegetal de primeira qualidade e salgada adequadamente. Deve apresentar textura extremamente crocante, coloração amarela dourada homogênea, odor e sabor próprios e característicos de batata frita, estando totalmente isenta de mofo, aspecto murcho ou amolecido, sabor ou odor de ranço (óleo velho), queimas excessivas, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica aluminizada flexível, altamente resistente e hermeticamente selada (com atmosfera modificada, se aplicável), garantindo a integridade física do produto e a perfeita preservação de sua crocância contra a luz e a umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos (como	**PCT**	**500**	**R$ 21,35**	R$ 10.675,00

	glúten ou contaminação cruzada) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
43	MILHO VERDE: Milho Verde em Conserva (em grãos) em embalagem de 200G. O produto deve ser obtido a partir de grãos de milho doce (Zea mays), no estágio de maturação leiteiro ou pastoso, desgranados, limpos, práticos de usar e imersos em salmoura adequada (água e sal, podendo conter açúcar), submetidos a processo de esterilização térmica para garantir sua conservação. Deve apresentar grãos inteiros, macios, de tamanho e formato uniformes, coloração amarela característica e homogênea, odor e sabor próprios e adocicados, estando totalmente isento de mofos, grãos pretos, esmagados ou danificados em excesso, sujidades, insetos, fragmentos de sabugo ou palha, bem como de estufamento ou amassamento crítico da embalagem. O acondicionamento deve ser feito na origem, em lata metálica com revestimento interno sanitário ou em embalagem plástica flexível do tipo sachê (pouch) hermeticamente fechada, garantindo a integridade do produto e sua esterilidade comercial durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e peso drenado, informação nutricional, indicação de alérgenos e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**1500**	**R$ 7,13**	R$ 10.695,00
44	CREME DE LEITE: Creme de Leite UHT (Ultra High Temperature) em embalagem de 200g. O produto deve ser obtido a partir do creme de leite fresco, padronizado, envasado e submetido a processo térmico de esterilização sob alta temperatura, podendo conter espessantes ou estabilizantes permitidos pela legislação. Deve apresentar aspecto líquido de consistência cremosa, homogêneo, de coloração branca a levemente amarelada, com odor e sabor próprios, suaves e característicos de nata fresca, estando totalmente isento de mofos, grumos, separação excessiva de	**UNIDADE**	**1050**	**R$ 7,96**	R$ 8.358,00

	fases (soro e gordura), sabor rançoso, azedo ou qualquer alteração gerada por falha no processamento. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem cartonada asséptica (caixa longa vida), altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a esterilidade comercial e a proteção total contra a luz e o oxigênio durante o transporte e armazenamento em temperatura ambiente. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, teor de gordura expresso em porcentagem, informação nutricional, o alerta obrigatório de alérgenos ("Contém Leite / Contém Lactose") e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA/DIPOA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
45	CHOCOLATE GRANULADO: Chocolate Granulado (ou granulado sabor chocolate, conforme a necessidade do órgão) em embalegem de 500g. O produto deve ser obtido a partir de açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau e/ou gordura vegetal, amido e aromatizantes, processados em formato de pequenos filamentos ou grãos uniformes. Deve apresentar coloração marrom escura característica e brilhante, textura macia a levemente crocante (que derrete adequadamente na boca ou em preparações), odor e sabor próprios e adocicados de chocolate, estando totalmente isento de mofos, aspecto opaco ou esbranquiçado (sinal de umidade ou calor excessivo), empedramento, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas características originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível altamente resistente e hermeticamente fechada, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos (como glúten, derivados de leite e soja) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a	**PT**	**250**	**R$ 20,86**	R$ 5.215,00

	legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
46	OVO DE GALINHA: Ovo de Galinha Comercial, Tipo Grande, apresentado em bandeja do tipo pente com capacidade para 20 unidades. O produto deve ser oriundo de estabelecimentos avícolas inspecionados, apresentando-se fresco, limpo, com casca íntegra, lisa e sem rachaduras. Internamente, a clara deve ser consistente e a gema centralizada, estando totalmente isento de manchas, odores estranhos, sujidades externas ou qualquer fator que comprometa a segurança alimentar. O acondicionamento deve ser feito na origem, em bandejas (pentes) de celulose moldada ou plástico rígido alveolado autoempilháveis, garantindo a proteção contra impactos e quebras durante o transporte. A rotulagem ou identificação do lote deve apresentar de forma visível a identificação do produtor, marca, data de embalagem, prazo de validade e o carimbo oficial de registro no órgão de inspeção sanitária competente (S.I.F., S.I.E. ou S.I.M.), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega no local de recebimento.	**PENTE**	**2750**	**R$ 22,37**	R$ 61.517,50
47	PÓ PARA PREPARO BEBIDA LACTEA: Pó para Preparo de Bebida Láctea, sabor chocolate em embalagem de 400g. O produto deve ser composto por base láctea (leite em pó e/ou soro de leite em pó), açúcar, cacau em pó (no caso de achocolatados), maltodextrina, minerais e vitaminas, além de emulsificantes e aromatizantes permitidos. Deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, de coloração característica uniforme, com excelente e rápida solubilidade tanto em leite quanto em água (quente ou fria), resultando em uma bebida de textura lisa e encorpada. Deve estar totalmente livre de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas propriedades originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível do tipo sachê (pouch) altamente resistente ou lata metálica com tampa hermética e lacre de segurança inviolável, garantindo a integridade física do pó e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A	**UNIDADE**	**2200**	**R$ 24,45**	R$ 53.790,00

	rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, sabor, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, instruções de preparo, os alertas obrigatórios de alérgenos ("Contém Leite / Contém Lactose / Contém Glúten" - conforme o caso) e dados de registro nos órgãos competentes (MAPA ou ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
48	PO PARA PREPARO MINGAU: Pó para Preparo de Mingau (infantil ou de uso geral, nos sabores tradicional, aveia, arroz, milho ou multiverais, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 400g. O produto deve ser composto por farinhas ou amidos de cereais selecionados, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais, com ou sem adição de açúcar e leite em pó, conforme a especificação solicitada. Deve apresentar aspecto de pó fino ou floculado fino, homogêneo, de coloração clara e uniforme, com excelente solubilidade e propriedade de espessamento rápido quando submetido ao cozimento ou reconstituição em líquido aquecido, resultando em um mingau de textura lisa, cremosa e livre de grumos. Deve estar totalmente isento de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível altamente resistente (como sachê/pouch aluminizado) ou lata hermeticamente fechada, garantindo a integridade do produto e impedindo a entrada de umidade e contaminações durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, alertas obrigatórios sobre alérgenos (como "Contém Glúten", "Contém Leite/Lactose", conforme a composição) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**2200**	**R$ 23,48**	R$ 51.656,00

49	AZEITONA VERDE C/ CAROÇO: Azeitona Verde com Caroço em Conserva em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos e maduros da oliveira (Olea europaea L.), submetidos a tratamento adequado para eliminação do amargor natural e imersos em salmoura para fermentação e conservação. Deve apresentar frutos de tamanho e formato uniformes, coloração verde característica e homogênea, textura firme (não amolecida ou desfeita), odor e sabor próprios, salgados e levemente ácidos, com ausência de sabores estranhos ou de ranço. Deve estar totalmente isento de mofos, sujidades, insetos, larvas, pedaços de galhos ou folhas, bem como de estufamento ou vazamento na embalagem. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível do tipo sachê (pouch) hermeticamente vedada ou em pote de vidro resistente com tampa metálica de rosca e lacre de segurança, garantindo a integridade do produto e sua perfeita conservação durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e peso drenado, lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**VD**	**200**	**R$ 29,44**	R$ 5.888,00
50	CALDO DE CARNE: Caldo Desidratado de Carne (em cubos) em embalagem de 57g . O produto deve ser composto por sal, gordura vegetal, condimentos, realçadores de sabor, extrato de carne e especiarias desidratadas. Deve apresentar aspecto homogêneo, cor marrom característica, odor pronunciado e sabor marcante de carne bovina, com excelente capacidade de solubilidade e dissolução rápida em água fervente, sem a formação de grumos persistentes. Deve estar totalmente livre de umidade excessiva, amolecimento prematuro (nos cubos), empedramento (no pó), sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas propriedades originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem de papel aluminizado individual (para os cubos)	**UNIDADE**	**70**	**R$ 6,65**	R$ 465,50

	acondicionados em caixa de papelão resistente, ou em sachê/pote plástico hermeticamente fechado (para a versão em pó), garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos (como glúten, derivados de soja e leite) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
51	EXTRATO DE TOMATE: Extrato de Tomate Concentrado EM EMBALAGEM DE 350G. O produto deve ser obtido exclusivamente a partir do fruto maduro e são do tomateiro (Solanum lycopersicum), polpado, concentrado por eliminação de parte de sua água e adicionado de sal e/ou açúcar, conforme as normas regulamentares. Deve apresentar consistência pastosa densa, homogênea, coloração vermelha intensa e uniforme característica do fruto, odor e sabor próprios e acentuados de tomate, estando totalmente isento de fragmentos de pele ou sementes em excesso, mofos, fermentações, sabores amargos, azedos ou de queimado. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível do tipo sachê (pouch) com tampa de rosca, lata metálica com revestimento interno sanitário ou copo de vidro hermeticamente selado, garantindo a perfeita esterilização comercial e a proteção do produto contra a oxidação durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, indicação de alérgenos (como contaminação cruzada) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**LATA**	**6250**	**R$ 6,81**	R$ 42.562,50
52	AÇAFRÃO: Açafrão em Pó (Cúrcuma / Curcuma longa) em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido a partir dos	**pct**	**312**	**R$ 28,58**	R$ 8.916,96

	rizomas sãos, limpos, secos e moídos da planta, apresentando aspecto de pó fino, homogêneo e sem grumos. Deve possuir coloração amarela a alaranjada intensa e uniforme, odor aromático característico e sabor levemente amargo e picante próprio da especiaria, estando totalmente isento de mofos, umidade excessiva, insetos, larvas, sujidades, misturas com farináceos ou outros corantes artificiais, além de qualquer matéria estranha que altere sua pureza e qualidade. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível ou pote plástico hermeticamente fechado e selado, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade e luz durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos (como contaminação cruzada por glúten) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
53	OREGANO - DESIDRATADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS: Orégano Desidratado, constituído exclusivamente por folhas da planta (Origanum vulgare L.) em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido a partir de folhas sãs, limpas, selecionadas e submetidas a processo adequado de secagem/desidratação natural ou tecnológica. Deve apresentar coloração verde a levemente acinzentada característica e homogênea, odor fortemente aromático e sabor próprio, picante e levemente amargo, estando totalmente isento de mofos, umidade excessiva, insetos vivos ou mortos, larvas, sujidades, excesso de galhos, caules ou poeira, bem como de qualquer matéria estranha ou mistura com outras ervas que descaracterizem sua pureza. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível altamente resistente e hermeticamente selada, garantindo a perfeita retenção dos óleos essenciais e impedindo a entrada de umidade e luz durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade,	**PT**	**250**	**R$ 31,30**	R$ 7.825,00

	lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos (como contaminação cruzada por glúten) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
54	CHÁ DE ERVAS: ERVA DOCE, CAMOMILA, HORTELÃ: Chá de Ervas Desidratadas, nos sabores Erva-Doce (Pimpinella anisum), Camomila (Matricaria recutita) e Hortelã (Mentha piperita), conforme a demanda do órgão, caixa contendo 10 a 15 sachês envelopados individualmente. O produto deve ser composto exclusivamente pelas partes próprias de cada planta sã, limpa, selecionada e submetida a processo adequado de desidratação, moídas ou cortadas em granulometria apropriada para infusão. Deve apresentar coloração, odor aromático e sabor característicos e puros de cada variedade, estando totalmente isento de mofos, umidade excessiva, insetos, larvas, sujidades, excesso de caules ou poeira, bem como de corantes, aromatizantes artificiais ou qualquer matéria estranha. O acondicionamento deve ser feito na origem, em sachês individuais de papel filtro poroso com cordão e etiqueta, dispostos organizadamente dentro de caixas de papelão apropriadas e hermeticamente lacradas por película plástica externa, garantindo a perfeita retenção dos óleos essenciais e impedindo a entrada de umidade durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, sabor do chá, quantidade de sachês, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, alertas sobre alérgenos (como contaminação cruzada por glúten) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**CX**	**150**	**R$ 9,26**	R$ 1.389,00
55	AVEIA: Aveia Integral (em flocos finos, flocos grossos ou farinha, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido a partir de grãos de aveia (Avena sativa) sãos, limpos, maduros, selecionados e	**UNIDADE**	**250**	**R$ 16,92**	R$ 4.230,00

	submetidos a processos tecnológicos adequados de estabilização e prensagem ou moagem. Deve apresentar aspecto homogêneo, coloração branca-amarelada a levemente acinzentada característica, odor e sabor próprios e suaves, com ausência de sabores amargos ou rançosos. Deve estar totalmente isento de mofos, umidade excessiva, insetos, larvas, sujidades, cascas residuais em excesso ou qualquer matéria estranha que comprometa a qualidade do produto. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível altamente resistente ou caixa de papelão com sachê interno hermeticamente selado, garantindo a integridade física do produto e impedindo a entrada de umidade e pragas durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, tipo de apresentação, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, o alerta obrigatório de alérgenos ("Contém Glúten" devido à contaminação cruzada na cadeia de produção, ou "Não Contém Glúten" caso seja especificamente certificada) e dados de registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
56	MAIONESE ACONDICIONDAS EM VID: Maionese Tradicional em embalagem de 500g. O produto deve ser obtido por emulsão estável de óleo vegetal em água, com adição de gema de ovo, vinagre e condimentos, podendo conter outros ingredientes e aditivos permitidos pela legislação. Deve apresentar consistência cremosa, firme e homogênea, coloração branca a levemente amarelada uniforme, com odor e sabor próprios, suaves e característicos, estando totalmente isenta de mofos, grumos, separação de fases (óleo e água livres), sabor rançoso, azedo ou qualquer alteração gerada por falha no processamento. O acondicionamento deve ser feito na origem, em pote de vidro transparente e resistente, com tampa metálica ou plástica de rosca hermeticamente fechada e dotada de lacre de segurança inviolável (ou botão de segurança na tampa que garanta o vácuo), assegurando a proteção contra a entrada de oxigênio e contaminações durante o transporte e armazenamento. A	**UNIDADE**	**200**	**R$ 12,57**	R$ 2.514,00

	rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, os alertas obrigatórios de alérgenos ("Contém Ovo", "Contém Derivados de Soja" e indicação sobre lactose/glúten) e dados de registro no órgão competente (ANVISA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
57	QUEIJO MUSSARELA: Queijo Mussarela. O produto deve ser obtido a partir do leite de vaca pasteurizado, por meio da coagulação com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, seguido de filagem e salga. Deve apresentar consistência semidura, textura elástica e compacta, coloração branca-amarelada homogênea, com odor e sabor próprios, suaves e característicos, com ausência de sabores amargos, rançosos ou excessivamente ácidos. Deve estar totalmente isento de mofos superficiais, sujidades, estufamento, exsudação excessiva de gordura, presença de parasitas ou qualquer sinal de alteração que comprometa sua qualidade sanitária. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica termoencolhível (a vácuo) ou atmosfera modificada altamente resistente e perfeitamente selada, garantindo a integridade e a proteção contra contaminações externas. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, condições de conservação (sob refrigeração), o alerta obrigatório de alérgenos ("Contém Leite / Contém Lactose") e o carimbo oficial de registro no órgão de inspeção sanitária competente (S.I.F., S.I.E. ou S.I.M./SUASA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega no local de recebimento.	**KG**	**500**	**R$ 50,89**	R$ 25.445,00
58	IORGUTE: Iogurte Integral, nos sabores Morango, Coco, Salada de Frutas ou Natural (conforme a necessidade e solicitação do órgão) em embalagem de aproximadamente de 500g . O produto deve ser obtido por meio da fermentação láctica do leite pasteurizado ou	**UNIDADE**	**6000**	**R$ 12,60**	R$ 75.600,00

	esterilizado, por meio da ação de cultivos protótipos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus e Streptococcus thermophilus, adicionado de polpa de fruta correspondente ao sabor, açúcar e aromas permitidos. Deve apresentar consistência cremosa, líquida-viscosa ou pastosa, homogênea e sem grumos indesejáveis, coloração característica uniforme e condizente com o sabor, com odor e sabor próprios, nítidos, predominantemente ácidos e adocicados, estando totalmente isento de mofos, separação excessiva de soro, estufamento na embalagem, sabores amargos ou de ranço. O acondicionamento deve ser feito na origem, em garrafa plástica de polietileno de alta densidade (PEAD) com tampa de rosca e lacre de segurança, ou pote plástico hermeticamente selado com película de alumínio, garantindo a perfeita vedação e proteção contra contaminações. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, sabor correspondente, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, a obrigatoriedade de conservação estrita sob refrigeração, o alerta de alérgenos ("Contém Leite / Contém Lactose") e o carimbo oficial de registro no órgão de inspeção sanitária competente (S.I.F., S.I.E. ou S.I.M./SUASA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega no local de recebimento.				
59	LEITE EM PO: Leite em Pó Integral (ou instantâneo, conforme a necessidade do órgão) em embalagens de aproximadamente 400g. O produto deve ser obtido por meio da desidratação do leite de vaca fluido, próprio para o consumo humano, por processos tecnológicos adequados. Deve apresentar aspecto de pó uniforme, sem grumos que não se desfaçam facilmente sob leve pressão, coloração branca-amarelada homogênea, com odor e sabor próprios, suaves e característicos do leite, com excelente e rápida solubilidade em água. Deve estar totalmente isento de umidade excessiva, empedramento, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha que altere suas propriedades originais. O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagem plástica flexível do tipo sachê (pouch) aluminizado	**UNIDADE**	**5000**	**R$ 18,97**	R$ 94.850,00

	altamente resistente ou lata metálica com tampa hermética e lacre de segurança inviolável, garantindo a integridade física do pó e impedindo a entrada de umidade e oxigênio durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, instruções de reconstituição, os alertas obrigatórios de alérgenos ("Contém Leite / Contém Lactose") e o carimbo oficial de registro no órgão de inspeção sanitária competente (S.I.F. ou MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.				
60	LEITE UHT: Leite UHT Integral (Ultra High Temperature / Ultra Alta Temperatura, ou versões desnatado/semidesnatado, conforme a necessidade do órgão) . O produto deve ser obtido a partir do leite de vaca cru, homogeneizado e submetido a processo de esterilização térmica pelo sistema UHT, garantindo a eliminação de microrganismos viáveis. Deve apresentar aspecto líquido homogêneo, coloração branca a levemente amarelada característica, odor e sabor próprios, suaves e puros de leite, com ausência de sabores estranhos, azedos, de queimado ou de ranço. Deve estar totalmente isento de mofos, coagulações, sedimentações residuais no fundo da embalagem ou qualquer matéria estranha. O acondicionamento primário deve ser feito na origem, em embalagem cartonada asséptica (caixa do tipo longa vida) com tampa de rosca ou lacre de segurança inviolável de 1 litro, garantindo a total vedação e proteção contra a luz e o oxigênio. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, condições de conservação (após aberto, manter sob refrigeração), o alerta obrigatório de alérgenos ("Contém Leite / Contém Lactose") e o carimbo oficial de registro no órgão de inspeção sanitária competente (S.I.F. ou MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**12500**	**R$ 8,24**	R$ 103.000,00

61	TODYNHO - SABOR CHOCOLATE. CONTAGEM DE UNIDA: Bebida Láctea UHT sabor Chocolate em embalagem de 200ml cada. O produto deve ser composto por soro de leite e/ou leite reconstituído, açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais e vitaminas, submetido a processo de esterilização térmica por ultra alta temperatura (UHT). Deve apresentar aspecto líquido homogêneo, textura lisa, coloração marrom característica, odor pronunciado e sabor marcante de chocolate, com ausência de sabores estranhos, azedos ou de ranço, estando totalmente isento de mofos, grumos, sedimentações excessivas ou qualquer matéria estranha. O acondicionamento primário deve ser feito na origem, em embalagem cartonada asséptica (caixa do tipo longa vida) de 200 ml, hermeticamente vedada e acompanhada de canudo plástico ou de papel biodegradável fixado comercialmente no verso. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un), garantindo a flexibilidade no recebimento e a conferência do quantitativo exato demandado pelo órgão. A rotulagem deve apresentar, de forma visível e legível, a identificação do fabricante, marca, lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, informação nutricional, os alertas obrigatórios de alérgenos ("Contém Leite / Contém Lactose / Contém Glúten" - conforme o caso) e o carimbo oficial de registro no órgão de inspeção sanitária competente (S.I.F. ou MAPA), em estrita conformidade com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega no local de recebimento.	**UNIDADE**	**3000**	**R$ 2,84**	R$ 8.520,00
62	UVA PASSA: é um produto alimentício de alta qualidade obtido através do processo técnico de desidratação ou secagem controlada de frutos maduros da videira Vitis vinifera, selecionados especificamente para apresentar uma coloração uniforme variando do marrom-escuro ao preto, textura macia, alto teor de sólidos solúveis e sabor doce característico devido à concentração natural de açúcares da própria fruta . O insumo deve ser classificado como Tipo 1 e processado de forma rigorosa para garantir a total isenção de sementes, pedúnculos, fragmentos de cascas, sujidades, umidade excessiva ou	**KG**	**200**	**R$ 28,96**	R$ 5.792,00

	qualquer sinal de fermentação, mantendo o lote homogêneo e livre de contaminações biológicas. O produto deve ser acondicionado em embalagens plásticas atóxicas, hermeticamente seladas e resistentes ao manuseio logístico, trazendo no rótulo externo as informações de lote, tabela nutricional e data de validade em conformidade com as normas sanitárias vigentes da ANVISA.				
63	UVA PASSA BRANCA: deve ser fornecida em lote estritamente homogêneo e de safra corrente, classificada oficialmente como Tipo 1 e submetida a um rigoroso processo de seleção mecânica e óptica para garantir frutos de tamanho uniforme, coloração padrão variando do amarelo-âmbar ao dourado translúcido e textura macia com elasticidade adequada. O produto deve apresentar índice zero de sementes (totalmente sem caroço), sendo absolutamente proibida a presença de pedúnculos (cabinhos), fragmentos de cascas, impurezas minerais, sujidades de campo, insetos ou qualquer indício de atividade microbiológica, bolor e fermentação ácida. O teor de umidade residual e o uso de agentes antioxidantes permitidos pela legislação (como o dióxido de enxofre em limites regulamentares para preservação da cor clara) devem ser estritamente monitorados por análises laboratoriais para assegurar o balanço ideal entre a suculência, o aspecto visual e a estabilidade microbiológica da fruta, sendo permitida também a aplicação de uma película micrométrica de óleo vegetal de qualidade alimentar para evitar a aglutinação compressiva e a quebra física dos bagos durante o armazenamento. O acondicionamento deve ser realizado na origem em embalagens plásticas de polietileno de alta densidade (PEAD) ou sacos laminados de alta barreira pneumática, hermeticamente selados de fábrica para impedir a troca de umidade com o ambiente externo e a oxidação precoce dos nutrientes. A rotulagem externa impressa deve atender integralmente a todas as resoluções vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), exibindo de forma legível e indelével a denominação correta de venda, a lista completa de ingredientes, o número de registro do fabricante, a identificação do lote para rastreabilidade, a tabela de informação nutricional detalhada, advertências sobre	**KG**	**200**	**R$ 48,83**	R$ 9.766,00

	alergênicos e o prazo de validade em conformidade com as diretrizes sanitárias.				
64	MACARRÃO DE LETRINHA PACOTE 500G: Massa Alimentícia do Tipo Macarrão de Letrinhas deve ser fabricada a partir de sêmola de trigo duro ou farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, apresentando lote estritamente homogêneo, de safra corrente e classificada oficialmente como Massa Seca . O produto deve ser obtido por processo mecânico de trefilação e secagem controlada em estufa, garantindo o formato perfeitamente definido de caracteres alfabéticos, consistência vítrea, cor amarela uniforme e odor e sabor próprios do cereal, sem indícios de ranço ou sabores estranhos. Após o cozimento em tempo regulamentar, a massa deve manter a integridade física de seu formato geométrico, com textura al dente, sem apresentar desintegração, colagem excessiva entre as unidades ou turvação severa da água. É absolutamente proibida a presença de sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, umidade excessiva, bolor ou qualquer material estranho macroscópico e microscópico que indique falhas nas boas práticas de fabricação. O produto deve ser fornecido em pacotes com capacidade nominal de 500g, acondicionado na origem em embalagens plásticas flexíveis de polietileno de alta densidade (PEAD) ou polipropileno biorientado (BOPP), totalmente atóxicas, hermeticamente seladas por termo-fusão para impedir o ingresso de umidade, pragas de armazenamento e contaminações externas. A rotulagem impressa na embalagem deve atender integralmente a todas as resoluções vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), exibindo de forma legível e indelével a denominação correta do produto, peso líquido de 500g, lista de ingredientes, identificação do lote, tabela nutricional obrigatória, alertas claros sobre a presença de glúten e potenciais alergênicos, instruções de preparo e o prazo de validade em conformidade com as diretrizes sanitárias.	**PT**	**200**	**R$ 10,46**	R$ 2.092,00
65	BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO: embalagem com aproxidamente 130g CX C/10UN, deve ser fabricada a partir de farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcares, gorduras vegetais e aditivos autorizados, apresentando lote	**CX**	**30**	**R$ 99,03**	R$ 2.970,90

	estritamente homogêneo, textura crocante e coloração dourada uniforme nas placas de massa [shopping: product_search]. O recheio deve apresentar consistência cremosa e homogênea, com sabor e aroma característicos de morango, sem indícios de ranço, sabor residual químico ou separação de fases da gordura. O produto deve ser obtido por processo mecânico de moldagem, forneamento contínuo e montagem automática, garantindo a perfeita aderência entre as tampas de biscoito e a camada de recheio, mantendo a integridade física do produto sem quebras excessivas ou esfarelamento no interior do pacote. É absolutamente proibida a presença de sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, umidade excessiva, bolor ou qualquer material estranho macroscópico e microscópico que indique falhas nas boas práticas de fabricação. O acondicionamento deve ser realizado na origem em embalagens plásticas flexíveis do tipo flow-pack de polipropileno biorientado (BOPP) simples ou aluminizado, totalmente atóxicas e hermeticamente seladas por termo-fusão para impedir o ingresso de umidade, perda de crocância e contaminações externas. A rotulagem externa impressa deve atender integralmente a todas as resoluções vigentes da ANVISA, exibindo de forma legível e indelével a denominação correta de venda, o peso líquido, a lista completa de ingredientes, a identificação do lote para rastreabilidade, a tabela de informação nutricional detalhada (com os novos padrões de rotulagem nutricional frontal para açúcares adicionados e gorduras saturadas, se aplicável), advertências claras sobre a presença de glúten, lactose e potenciais alergênicos, e o prazo de validade em conformidade com as diretrizes sanitárias				
66	LEITE DE VACA INTEGRAL 0% DE LACTOSE: sendo uma caixa com 12un de 1L cada. Bebida Alimentícia do Tipo Leite de Vaca Integral UHT Fluido Zero Lactose deve ser obtida a partir do leite de vaca integral, higienizado e padronizado, submetido ao processo de hidrólise enzimática industrial através da adição de lactase microbiana para a quebra completa do açúcar do leite (lactose) em glicose e galactose, garantindo um teor residual final de lactose de 0% (ou níveis abaixo de 0,1g/100g, em estrita conformidade com os parâmetros legais	**CX**	**800**	**R$ 98,27**	R$ 78.616,00

	para produtos "zero lactose"). O produto deve passar pelo tratamento térmico de ultra-alta temperatura (UHT - Ultra High Temperature) a uma faixa de 135°C a 150°C por poucos segundos, seguido de resfriamento imediato, processo que assegura a eliminação de microrganismos patogênicos e esporos sem alterar o valor nutricional essencial, apresentando lote estritamente homogêneo, coloração branca a levemente amarelada (decorrente da hidrólise), odor suave característico e sabor adocicado acentuado devido à liberação dos monossacarídeos, sem indícios de acidez, coagulação ou sabores estranhos. É absolutamente proibida a presença de sujidades, sedimentos metálicos, resíduos de antibióticos, conservantes químicos adulterantes (como peróxido de hidrogênio ou soda cáustica), aguamento ou qualquer material estranho macroscópico e microscópico. O acondicionamento deve ser realizado na origem em embalagens cartonadas assépticas (caixas do tipo Tetra Pak ou similar) com revestimento interno multicamadas de plástico, papelão e alumínio, hermeticamente seladas de fábrica para impedir a incidência de luz, oxigênio e contaminações externas, garantindo longa vida de prateleira em temperatura ambiente antes de aberto. A rotulagem externa impressa deve atender integralmente a todas as resoluções vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), exibindo de forma legível e indelével a denominação correta de venda, o peso líquido ou volume (1 Litro), a lista completa de ingredientes, a identificação do lote para rastreabilidade, o teor de gordura padronizado (mínimo de 3%), a tabela de informação nutricional detalhada, os destaques obrigatórios "Zero Lactose" e "Contém Glicose e Galactose", advertências claras para alérgicos sobre a presença de proteínas do leite, e o prazo de validade em conformidade com as diretrizes sanitárias.				
67	BATATA INGLESA: deve ser fornecida em lote estritamente homogêneo, de safra corrente e em perfeito estado de maturação fisiológica, classificada oficialmente como Tipo 1 (Grau de Seleção Extra ou Especial) [shopping: product_search]. Os tubérculos devem apresentar tamanho uniforme de calibre médio a grande, formato característico da variedade comercial, película externa (casca) íntegra, firme e lisa, com	**KG**	**8500**	**R$ 11,92**	R$ 101.320,00

	coloração amarela padrão, polpa firme e livre de manchas internas escuras ou esverdeamento (causado pelo acúmulo de solanina devido à exposição excessiva à luz). O produto deve ser colhido, lavado e selecionado mecanicamente para garantir a total isenção de terra aderida à casca, sujidades de campo, pedras, brotos ativos (gemas germinadas), ranhuras profundas causadas por maquinários de colheita, podridão mole ou seca, ataques de pragas (como lagartas e nematoides), sintomas de congelamento, murchamento físico ou qualquer sinal de infecção fúngica e bacteriana. O teor de umidade interna deve refletir o frescor da hortaliça recém-colhida, sendo absolutamente proibido o fornecimento de tubérculos velhos, fibrosos ou com sinais de desidratação severa. O acondicionamento para transporte e entrega deve ser realizado na origem em sacarias de ráfia de polipropileno de malha aberta (tipo rede), caixas plásticas vazadas e higienizadas ou embalagens plásticas atóxicas perfuradas de fábrica, estruturas que garantem a ventilação contínua e impedem o acúmulo de calor metabólico e umidade condensada, protegendo os tubérculos contra esmagamentos e danos mecânicos durante a logística de empilhamento. A rotulagem ou identificação do lote nos volumes de entrega deve atender integralmente a todas as resoluções vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), exibindo de forma clara a denominação correta do produto, a variedade botânica, a classificação por tamanho, a identificação do produtor ou distribuidor para rastreabilidade e a data de embalagem				
68	CEBOLA CABEÇA- 1º QUALIDADE: deve ser fornecida em lote estritamente homogêneo, de safra corrente e em perfeito estado de maturação fisiológica, classificada oficialmente como de 1ª Qualidade (Classe Especial / Grau de Seleção Extra) [shopping: product_search]. Os bulbos devem apresentar tamanho uniforme de calibre médio a grande (Classificação por Diâmetro Comercial Tipo 3 ou 4), formato globular ou cônico característico da variedade, consistência firme ao toque e com a película externa (túnica protetora) perfeitamente seca, íntegra e com coloração amarela ou roxa padrão, sem falhas de cobertura que exponham a	**KG**	**2600**	**R$ 10,10**	R$ 26.260,00

	polpa interna. O produto deve passar por processo de cura e seleção rigorosa para garantir a total isenção de terra aderida, sujidades de campo, pedras, brotos ativos (estiolamento/germinação interna), ranhuras ou cortes causados por maquinários de colheita, podridão mole ou seca, ataques de pragas (como tripes ou lagartas), murchamento físico, danos por geada ou qualquer sinal de infecção fúngica e bacteriana. O teor de umidade interna deve refletir o frescor da hortaliça recém-colhida, sendo absolutamente proibido o fornecimento de bulbos velhos, fibrosos, com cheiro de azedume ou com sinais de desidratação severa. O acondicionamento para transporte e entrega deve ser realizado na origem em sacarias de ráfia de polipropileno de malha aberta (tipo rede) ou caixas plásticas vazadas e higienizadas, estruturas que garantem a ventilação contínua e impedem o acúmulo de calor metabólico e umidade condensada, protegendo os bulbos contra esmagamentos e danos mecânicos durante a logística. A rotulagem ou identificação do lote nos volumes de entrega deve atender integralmente a todas as resoluções vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), exibindo de forma clara a denominação correta do produto, a variedade botânica, a classificação por tamanho, a identificação do produtor ou distribuidor para rastreabilidade e a data de embalagem.				
69	ABOBORA MORANGA- 1º QUALIDADE: deve ser fornecida em lote estritamente homogêneo, de safra corrente e em perfeito estado de maturação fisiológica, classificada oficialmente como de 1ª Qualidade (Classe Especial / Grau de Seleção Extra) [shopping: product_search]. Os frutos devem apresentar tamanho e peso uniformes, formato característico achatado com gomos gementes (sulcos axiais bem definidos), consistência extremamente firme e casca íntegra, com coloração padrão variando do laranja-intenso ao avermelhado opaco, com polpa interna espessa de cor alaranjada viva e sementes plenamente desenvolvidas. O produto deve passar por processo de seleção rigorosa na origem para garantir a total isenção de terra aderida, sujidades de campo, pedras, ranhuras ou perfurações profundas causadas por ferramentas de colheita, esmagamentos,	**KG**	**1200**	**R$ 8,50**	R$ 10.200,00

	podridão mole, ataques de pragas (como brocas e lagartas), murchamento físico, queimaduras de sol ou qualquer sinal de infecção fúngica e bacteriana. O teor de umidade interna deve refletir o frescor da hortaliça recém-colhida, sendo absolutamente proibido o fornecimento de frutos verdes (imaturos), passados, fibrosos ou com sinais de desidratação e ocos por senescência. O acondicionamento para transporte e entrega deve ser realizado na origem em caixas plásticas vazadas e higienizadas, caixas de papelão ondulado de alta gramatura ou contentores que garantam a ventilação contínua e impeçam o acúmulo de calor metabólico, protegendo os frutos contra impactos mecânicos, rachaduras e tombamentos durante a logística. A rotulagem ou identificação do lote nos volumes de entrega deve atender integralmente a todas as resoluções vigentes da ANVISA e do Ministério da Agricultura (MAPA), exibindo de forma clara a denominação correta do produto, a variedade botânica, o peso médio, a identificação do produtor ou distribuidor para rastreabilidade e a data de embalagem.				
70	REPOLHO VERDE: Repolho Verde Fresco. O produto deve ser obtido a partir de espécimes sãos, limpos, maduros e compactos de Brassica oleracea var. capitata. Deve apresentar folhas firmes, viçosas, de coloração verde característica e uniforme, com tamanho, formato e maturação uniformes. Deve estar em perfeito estado de desenvolvimento, com o coração (miolo) bem formado, apresentando odor e sabor próprios e suaves, estando totalmente isento de mofos, podridão, danos mecânicos (rachaduras ou esmagamentos), picadas de insetos, larvas, sujidades, terra ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas higienizadas e vazadas ou sacos de rede apropriados para hortifrúti, que garantam a ventilação adequada e protejam o produto contra impactos durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de cabeças inteiras, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado pelo órgão. O produto deverá ser entregue em condições ideais de consumo imediato, apresentando frescor e qualidade compatíveis com o padrão de	**KG**	**1500**	**R$ 7,15**	R$ 10.725,00

	mercado estabelecido pelas normas de classificação de produtos hortícolas do MAPA.				
71	ALHO DE 1ª QUALIDADE: FIRMES DE COLORAÇÃO: Alho Roxo ou Branco de 1ª Qualidade (Allium sativum). O produto deve ser composto por bulbos (cabeças) sãos, maduros, firmes, bem desenvolvidos e compactos, apresentando coloração característica e uniforme de acordo com a variedade. Os dentes de alho devem estar unidos, protegidos pelas películas externas intactas e com o formato regular. Deve possuir odor pungente aromático e sabor picante característicos da espécie, estando totalmente isento de bulbos mofados, podres, murchos, chochos, com brotação visível (alhada), danos mecânicos, picadas de insetos, larvas, terra, sujidades aderidas à casca ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em sacos de rede (redinhas), caixas plásticas vazadas higienizadas ou caixas de papelão apropriadas para hortifrúti, que garantam a circulação de ar e protejam o produto contra o esmagamento durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un), conforme a especificação de apresentação demandada (cabeça ou réstia), garantindo a conferência exata do quantitativo. O produto deverá ser entregue em plenas condições de conservação e consumo, atendendo aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**3000**	**R$ 35,56**	R$ 106.680,00
72	CENOURA 1º QUALIDADE: Cenoura de 1ª Qualidade (Daucus carota). O produto deve ser obtido a partir de raízes sãs, limpas, firmes, compactas e bem desenvolvidas. Deve apresentar formato regular, coloração alaranjada intensa e uniforme, com pele lisa e ausência de ramificações secundárias ou rachaduras. Deve possuir odor e sabor próprios, suaves e adocicados, estando totalmente isenta de mofos, podridão, coração verde ou lenhoso, murchamento, danos mecânicos profundos, furos de insetos, larvas, terra, sujidades aderidas ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de rede apropriados para hortifrúti, que garantam a ventilação necessária e	**KG**	**6500**	**R$ 9,61**	R$ 62.465,00

	evitem quebras ou esmagamentos durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de raízes inteiras (ou maços padronizados), garantindo a conferência precisa do quantitativo demandado pelo órgão. O produto deverá ser entregue em condições ideais de maturação e frescor, atendendo rigorosamente às normas de classificação de produtos hortícolas do MAPA.				
73	TOMATE 1ª QUALIDADE: Tomate de 1ª Qualidade (Solanum lycopersicum). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes e bem desenvolvidos, apresentando coloração uniforme e condizente com o seu estágio de maturação (desde o "de vez" até o maduro, conforme a necessidade do órgão). Deve possuir formato regular e característico da variedade, com polpa carnuda e consistente, odor e sabor próprios, estando totalmente isento de mofos, podridão, amaciamento excessivo (frutos passados), queimaduras de sol, rachaduras, danos mecânicos, picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas e forradas de forma adequada para evitar o esmagamento e garantir a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e consumo imediato, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**3000**	**R$ 10,01**	R$ 30.030,00
74	BETERRABA: Beterraba de 1ª Qualidade (Beta vulgaris). O produto deve ser obtido a partir de raízes tuberosas sãs, limpas, firmes, compactas e bem desenvolvidas. Deve apresentar formato regular (esférico ou ovalado), coloração roxa-escura intensa e uniforme, tanto na casca quanto na polpa, com pele lisa e ausência de ramificações secundárias ou rachaduras. Deve possuir odor e sabor próprios, suaves e adocicados, estando totalmente isenta de mofos, podridão, textura lenhosa ou fibrosa, murchamento, danos mecânicos profundos, furos de insetos, larvas, terra, sujidades aderidas ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na	**KG**	**3000**	**R$ 5,99**	R$ 17.970,00

	origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de rede apropriados para hortifrúti, que garantam a ventilação necessária e evitem quebras ou esmagamentos durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de raízes inteiras (ou maços padronizados com folhas, conforme a necessidade do órgão), garantindo a conferência precisa do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em condições ideais de maturação e frescor, atendendo rigorosamente às normas de classificação de produtos hortícolas do MAPA.				
75	ABOBRINHA VERDE: Abobrinha Verde de 1ª Qualidade (Cucurbita pepo). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, tenros e bem desenvolvidos, colhidos ainda imaturos (com sementes moles e pouco desenvolvidas). Deve apresentar formato regular, casca lisa com coloração verde (clara ou escura, com ou sem estrias, dependendo da variedade especificada), brilhante e uniforme. Deve possuir polpa consistente, odor e sabor próprios e suaves, estando totalmente isenta de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado), rachaduras, danos mecânicos, picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas e organizadas de forma a evitar o esmagamento, garantindo a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**1000**	**R$ 8,18**	R$ 8.180,00
76	BATATA BAROA: Batata-Baroa de 1ª Qualidade (Arracacia xanthorrhiza). O produto deve ser obtido a partir de raízes tuberosas sãs, limpas, firmes, compactas e bem desenvolvidas. Deve apresentar formato regular, coloração amarela característica e brilhante, com pele lisa e ausência de ramificações secundárias ou rachaduras. Deve possuir polpa consistente, odor e sabor próprios, suaves e levemente adocicados, estando	**KG**	**1000**	**R$ 15,62**	R$ 15.620,00

	totalmente isenta de mofos, podridão, coração lenhoso ou fibroso, murchamento, danos mecânicos profundos, furos de insetos, larvas, terra, sujidades aderidas ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de rede apropriados para hortifrúti, que garantam a ventilação necessária e evitem quebras ou esmagamentos durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de raízes inteiras, garantindo a conferência precisa do quantitativo demandado pelo órgão. O produto deverá ser entregue em condições ideais de maturação e frescor, atendendo rigorosamente às normas de classificação de produtos hortícolas do MAPA.				
77	MAÇÃ: Maçã de 1ª Qualidade (variedade Gala ou Fuji, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, maduros e bem desenvolvidos de Malus domestica. Deve apresentar formato característico da variedade, casca íntegra com coloração típica (vermelha mosqueada para Gala ou vermelha estriada com fundo amarelo para Fuji), brilhante e uniforme. Deve possuir polpa consistente, crocante, sumarenta, com odor e sabor próprios, doces e característicos, estando totalmente isenta de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado ou farinhento), queimaduras de sol, rachaduras, danos mecânicos profundos (machucados por impacto), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas de papelão ou plásticas vazadas higienizadas, utilizando bandejas alveoladas que isolem e protejam cada fruto individualmente contra impactos e esmagamentos durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**7500**	**R$ 15,69**	R$ 117.675,00
78	MEXERICA: Mexerica de 1ª Qualidade (variedade Ponkã ou Cravo, conforme a necessidade do órgão). O produto deve	**KG**	**2500**	**R$ 8,23**	R$ 20.575,00

	ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, maduros e bem desenvolvidos de Citrus reticulata. Deve apresentar formato achatado característico, casca íntegra, rugosa, de coloração alaranjada viva e uniforme, fácil de descascar. Deve possuir polpa sumarenta, dividida em gomos que se separam facilmente, com odor acentuado e sabor doce-acidulado próprio e característico, estando totalmente isenta de mofos, podridão, ressecamento interno (fruto murcho ou sem suco), danos mecânicos profundos (esmagamentos), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas e organizadas de forma a evitar o esmagamento dos frutos, garantindo a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
79	LARANJA: Laranja de 1ª Qualidade (variedade Pêra, Bahia ou Seleta, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, maduros e bem desenvolvidos de Citrus sinensis. Deve apresentar formato arredondado ou levemente ovalado característico, casca íntegra com coloração alaranjada a verde-amarelada brilhante e uniforme. Deve possuir polpa sumarenta, com alto rendimento de suco, odor cítrico acentuado e sabor doce-acidulado característico da variedade, estando totalmente isenta de mofos, podridão, ressecamento interno (fruto "embuchado" ou sem suco), danos mecânicos profundos (esmagamentos), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas e organizadas de forma a evitar o esmagamento dos frutos, garantindo a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita	**KG**	**9700**	**R$ 8,45**	R$ 81.965,00

	conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
80	BANANA PRATA 1º QUALIDADE: Banana Prata de 1ª Qualidade (Musa acuminata x Musa balbisiana). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, com grau de maturação uniforme (desde o estágio verde-claro até o amarelo com extremidades verdes, conforme a necessidade de consumo do órgão). Deve apresentar formato levemente angulado característico da variedade, casca íntegra, sem rachaduras ou desprendimentos prematuros da polpa. Deve possuir polpa consistente, de coloração creme-clara, com odor e sabor próprios, doces e característicos, estando totalmente isenta de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado ou esmagado), danos mecânicos profundos (grandes manchas escuras por impacto), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas e adequadamente forradas, dispostas em camadas que evitem o esmagamento e garantam a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) — sejam frutos individuais destacados com pedúnculo ou pencas padronizadas —, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e aspecto visual, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**9200**	**R$ 10,36**	R$ 95.312,00
81	MAMÃO FORMOSA: Mamão Formosa de 1ª Qualidade (Carica papaya). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes e bem desenvolvidos. Deve apresentar formato alongado característico, casca íntegra com coloração verde-amarelada a amarela uniforme, de acordo com o estágio de maturação solicitado para consumo. Deve possuir polpa espessa, consistente, de coloração alaranjada ou avermelhada intensa, com cavidade central contendo sementes pretas e brilhantes, apresentando odor e sabor próprios, doces e característicos, estando totalmente isento de mofos, podridão,	**KG**	**1200**	**R$ 8,92**	R$ 10.704,00

	amaciamento excessivo (fruto passado), manchas profundas por antracnose, rachaduras, danos mecânicos (machucados por impacto), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou caixas de papelão apropriadas, dispostas em camada única ou com proteção entre os frutos para evitar o esmagamento e garantir a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
82	ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ: Abacaxi de 1ª Qualidade (variedade Pérola ou Hawaí, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de infrutescências sãs, limpas, firmes, maduras e bem desenvolvidas de Ananas comosus. Deve apresentar formato característico da variedade selecionada, casca íntegra com coloração variando do verde-amarelado ao amarelo-alaranjado (conforme o grau de maturação ideal para consumo), com a coroa de folhas verdes e viçosas preservada. Deve possuir polpa consistente, sumarenta, com odor aromático acentuado e sabor próprio, doce e característico, estando totalmente isento de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado ou fermentado), queimaduras de sol, rachaduras, danos mecânicos profundos (machucados por impacto), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou caixas de papelão apropriadas, dispostas de forma vertical ou em camadas protetoras que evitem o esmagamento dos frutos e garantam a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros com coroa, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação adequada, atendendo	**KG**	**3000**	**R$ 11,41**	R$ 34.230,00

	rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
83	PIMENTAO: Pimentão de 1ª Qualidade (variedade Verde, Vermelho ou Amarelo, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, maduros e bem desenvolvidos de Capsicum annuum. Deve apresentar formato característico da variedade, casca íntegra, lisa, brilhante, turgida e com coloração uniforme e condizente com o seu estágio de maturação. Deve possuir polpa carnuda, consistente, com odor e sabor próprios e suaves, apresentando o pedúnculo verde e firme, estando totalmente isento de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado ou murcho), queimaduras de sol, rachaduras, danos mecânicos profundos, picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas e organizadas de forma a evitar o esmagamento, garantindo a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**1000**	**R$ 11,11**	R$ 11.110,00
84	UVA RUBI: Uva Fina de Mesa de 1ª Qualidade, variedade Rubi (Vitis vinifera). O produto deve ser obtido a partir de cachos sãos, limpos, bem formados e desenvolvidos. As bagas devem apresentar formato ovalado característico, tamanho uniforme, casca íntegra com coloração avermelhada/rosada mosqueada e translúcida, recoberta por sua camada de cerosidade natural (pruína). Deve possuir polpa consistente, sumarenta, com odor e sabor próprios, doces e característicos da variedade, com engaço (cabos) verdes e firmes. Deve estar totalmente isenta de mofos, podridão, fermentação, bagas murchas, estouradas ou desprendidas do cacho, danos mecânicos profundos, queima de sol, resíduos de defensivos agrícolas visíveis, picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas	**KG**	**350**	**R$ 20,83**	R$ 7.290,50

	plásticas vazadas higienizadas ou caixas de papelão apropriadas, utilizando bandejas ou sacos plásticos ventilados individuais que protejam cada cacho contra impactos e esmagamentos durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de cachos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
85	MELANCIA: Melancia de 1ª Qualidade (Citrullus lanatus). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, maduros e bem desenvolvidos. Deve apresentar formato arredondado ou levemente alongado característico, casca íntegra, grossa e resistente, com coloração verde-escura uniforme ou com estrias verde-claras bem definidas, sem brilho excessivo (o que indica maturação adequada). Deve possuir polpa consistente, crocante, sumarenta, de coloração vermelha intensa e uniforme, com odor e sabor próprios, doces e característicos, estando totalmente isenta de mofos, podridão, amaciamento ou textura fibrosa/passada, rachaduras externas, danos mecânicos profundos (machucados por impacto), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas, caixas de papelão estruturadas ou pallets apropriados com proteção lateral, dispostos de forma a evitar o esmagamento e garantir a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**5250**	**R$ 7,59**	R$ 39.847,50
86	MORANGO IN NATURA: Morango In Natura de 1ª Qualidade (Fragaria x ananassa). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, turgidos, maduros e bem desenvolvidos. Deve apresentar formato característico da variedade, coloração vermelha intensa e	**KG**	**687**	**R$ 38,46**	R$ 26.422,02

	uniforme em toda a superfície, com brilho natural e o cálice (folhas verdes) preservado e viçoso. Deve possuir polpa carnuda, consistente, sumarenta, com odor aromático acentuado e sabor doce-acidulado próprio e característico, estando totalmente isento de mofos (bolor branco ou cinzento), podridão, amaciamento excessivo (frutos passados ou esmagados), lesões mecânicas, queimaduras de sol, picadas de insetos, larvas, terra, sujidades ou umidade externa anormal (frutos molhados). O acondicionamento deve ser feito na origem, em embalagens plásticas individuais (cubas ou bandejas) transparentes e perfuradas, que permitam a perfeita visualização, ventilação e proteção dos frutos contra impactos. Essas bandejas devem ser transportadas em caixas plásticas vazadas higienizadas, dispostas de forma a evitar qualquer tipo de esmagamento. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de bandejas padronizadas, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação adequada para consumo imediato, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
87	MANGA: Manga de 1ª Qualidade (variedade Tommy Atkins ou Palmer, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, maduros e bem desenvolvidos de Mangifera indica. Deve apresentar formato característico da variedade, casca íntegra com coloração típica (mescla de verde, vermelho e amarelo para a Tommy; ou purpúrea a avermelhada quando madura para a Palmer), com aspecto ceroso e brilhante. Deve possuir polpa consistente, sumarenta, com odor aromático característico e sabor doce próprio da variedade, estando totalmente isenta de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado), manchas pretas profundas (antracnose), rachaduras, danos mecânicos (machucados por impacto), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou caixas de papelão apropriadas, organizadas em camadas que evitem o esmagamento e	**KG**	**550**	**R$ 9,76**	R$ 5.368,00

	garantam a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
88	ABACATE: Abacate de 1ª Qualidade (variedade Margarida, Geada, Breda ou similar, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes e bem desenvolvidos de Persea americana. Deve apresentar formato característico da variedade, casca íntegra com coloração verde-escura e uniforme (ou arroxeada, dependendo da variedade e do estágio de maturação). Deve possuir polpa consistente, de textura cremosa e amanteigada, com odor e sabor próprios, estando totalmente isento de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado ou com polpa escura/fibrosa), danos mecânicos profundos (machucados por impacto), rachaduras, picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou caixas de papelão apropriadas, dispostas em camadas que evitem o esmagamento e garantam a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação adequada para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**600**	**R$ 15,23**	R$ 9.138,00
89	GOIABA VERMELHA: Goiaba Vermelha de 1ª Qualidade (Psidium guajava). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, maduros e bem desenvolvidos. Deve apresentar formato arredondado ou ovoide característico, casca íntegra com coloração verde-clara a amarelada uniforme, de textura levemente rugosa. Deve possuir polpa espessa, consistente, sumarenta, de coloração vermelha ou rosada intensa, com odor aromático acentuado e sabor doce próprio e característico, estando	**KG**	**1750**	**R$ 11,27**	R$ 19.722,50

	totalmente isenta de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado), manchas pretas profundas, rachaduras, danos mecânicos (machucados por impacto), picadas de insetos, larvas (bicho-da-goiaba), sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou caixas de papelão apropriadas, utilizando bandejas alveoladas ou dispostas em camadas protegidas que evitem o esmagamento dos frutos e garantam a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
90	INHAME 1º QUALIDADE: Inhame de 1ª Qualidade (Dioscorea cayennensis / Dioscorea alata). O produto deve ser obtido a partir de rizomas sãos, limpos, firmes, compactos e bem desenvolvidos. Deve apresentar formato regular, casca íntegra, firme, de coloração castanha ou marrom característica, recoberta por pequenas raízes ou fiapos próprios da espécie, sem brotações ativas. Deve possuir polpa consistente, de coloração branca ou levemente amarelada, com odor e sabor próprios, estando totalmente isento de mofos, podridão, amaciamento, textura lenhosa ou oca, danos mecânicos profundos, furos de insetos, larvas, terra, sujidades aderidas ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou sacos de rede apropriados para hortifrúti, que garantam a ventilação necessária e evitem quebras ou esmagamentos durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de rizomas inteiros, garantindo a conferência precisa do quantitativo demandado pelo órgão. O produto deverá ser entregue em condições ideais de maturação e frescor, atendendo rigorosamente às normas de classificação de produtos hortícolas do MAPA.	**KG**	**7000**	**R$ 10,53**	R$ 73.710,00
91	LIMÃO: Limão de 1ª Qualidade (variedade Taiti ou Siciliano, conforme a necessidade	**KG**	**800**	**R$ 11,21**	R$ 8.968,00

	do órgão). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes, maduros e bem desenvolvidos de Citrus latifolia (Taiti) ou Citrus limon (Siciliano). Deve apresentar formato arredondado ou levemente oblongo, casca íntegra com coloração verde-intensa e brilhante (para o Taiti) ou amarela (para o Siciliano), com textura lisa a levemente rugosa. Deve possuir polpa sumarenta, com alto rendimento de suco, odor cítrico acentuado e sabor ácido característico, estando totalmente isento de mofos, podridão, ressecamento interno (fruto murcho ou sem suco), manchas escuras profundas, danos mecânicos (esmagamentos), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas e organizadas de forma a evitar o esmagamento dos frutos, garantindo a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.				
92	SALSA: Salsa de 1ª Qualidade (Petroselinum crispum). O produto deve ser obtido a partir de folhas e talos sãos, limpos, frescos, firmes e bem desenvolvidos. Deve apresentar coloração verde-intensa, brilhante e uniforme, com folhas turgidas e odor aromático forte e característico da espécie. Deve estar totalmente isenta de mofos, podridão, folhas amareladas, murchas, secas ou queimadas por geada/sol, danos mecânicos (folhas rasgadas ou esmagadas), picadas de insetos, larvas, terra, areia, sujidades ou umidade externa anormal que possa acelerar a deterioração. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas, organizadas em maços amarrados firmemente (sem causar o esmagamento dos talos), dispostos de forma a garantir a ventilação e a integridade do produto durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un)	**MAÇO**	**400**	**R$ 8,66**	R$ 3.464,00

	de maços padronizados, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor, limpo e em ponto ideal para o consumo imediato, atendendo rigorosamente às normas de classificação de produtos hortícolas do MAPA.				
93	CHUCHU: Chuchu de 1ª Qualidade (Sechium edule). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes e bem desenvolvidos. Deve apresentar formato característico piriforme (em forma de pera), casca íntegra com coloração verde-clara a verde-escura uniforme (conforme a variedade comercial), com textura lisa ou levemente espinhosa, sem apresentar sinais de envelhecimento (fibroso ou com a semente brotada). Deve possuir polpa consistente, de coloração esbranquiçada ou verde-pálida, com odor e sabor próprios e suaves, estando totalmente isento de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado ou murcho), rachaduras, danos mecânicos profundos (machucados por impacto), picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas, organizadas de forma a evitar o esmagamento e garantir a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente às normas de classificação de produtos hortícolas do MAPA.	**KG**	**300**	**R$ 8,15**	R$ 2.445,00
94	CEBOLINHA: Cebolinha de 1ª Qualidade (Allium fistulosum). O produto deve ser obtido a partir de folhas e talos sãos, limpos, frescos, firmes e bem desenvolvidos. Deve apresentar folhas cilíndricas, ocas, de coloração verde-intensa e uniforme, com bulbos brancos e limpos na base, exibindo odor aromático acentuado e característico da espécie. Deve estar totalmente isenta de mofos, podridão, folhas amareladas, murchas, secas ou com pontas queimadas, danos mecânicos (folhas quebradas ou esmagadas), picadas de insetos, larvas, terra, areia, sujidades ou umidade externa anormal que possa acelerar a	**MAÇO**	**625**	**R$ 5,99**	R$ 3.743,75

	deterioração do maço. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas, organizadas em maços amarrados firmemente (sem causar o estrangulamento ou esmagamento das folhas), dispostos de forma a garantir a ventilação e a integridade do produto durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de maços padronizados, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor, limpo e em ponto ideal para o consumo imediato, atendendo rigorosamente às normas de classificação de produtos hortícolas do MAPA.				
95	KIWI: Kiwi de 1ª Qualidade (variedade Verde ou Amarela, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes e bem desenvolvidos de Actinidia deliciosa ou Actinidia chinensis. Deve apresentar formato ovalado característico, casca íntegra com coloração castanho-esverdeada ou amarronzada, recoberta por indumento de pelos finos (no caso da variedade verde) ou lisa (no caso da amarela). Deve possuir polpa consistente, sumarenta, de coloração verde-brilhante ou amarela, com filamentos claros e pequenas sementes pretas comestíveis dispostas em círculo, apresentando odor e sabor próprios, doce-acidulados e característicos, estando totalmente isento de mofos, podridão, amaciamento excessivo (fruto passado ou enrugado), danos mecânicos profundos (machucados por impacto), rachaduras, picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas de papelão ou plásticas vazadas higienizadas, utilizando bandejas alveoladas que isolem e protejam cada fruto individualmente contra impactos e esmagamentos durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação adequada para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**30**	**R$ 34,05**	R$ 1.021,50

96	MARACUJÁ: Maracujá de 1ª Qualidade (variedade Amarelo/Azedo, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de frutos sãos, limpos, firmes e bem desenvolvidos de Passiflora edulis. Deve apresentar formato arredondado ou ovalado característico, casca íntegra, de coloração amarela viva e uniforme quando maduro (admitindo-se leve enrugamento da casca, característica natural que indica plena maturação da polpa). Deve possuir polpa gelatinosa, sumarenta, de coloração amarela a alaranjada, envolvendo sementes pretas e firmes, com odor aromático acentuado e sabor ácido próprio e característico, estando totalmente isento de mofos, podridão, danos mecânicos profundos (rachaduras ou perfurações na casca com perda de líquido), queimaduras de sol, picadas de insetos, larvas, sujidades ou umidade externa anormal. O acondicionamento deve ser feito na origem ou no distribuidor, em caixas plásticas vazadas higienizadas ou caixas de papelão apropriadas, organizadas em camadas de forma a evitar o esmagamento dos frutos e garantir a ventilação necessária durante o transporte. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de frutos inteiros, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de frescor e maturação ideal para o consumo, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação oficiais do MAPA.	**KG**	**1200**	**R$ 13,03**	R$ 15.636,00
97	CAIXAS DE BOMBONS SORTIDOS: Caixa de Bombons Sortidos. O produto deve ser composto por uma variedade de bombons de chocolate (ao leite, meio amargo, branco, com recheios diversos como cremes, castanhas, frutas ou wafer), produzidos com ingredientes de primeira qualidade, seguindo as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA. Os bombons devem apresentar sabor, aroma, textura e aspecto visual característicos, típicos de produtos frescos e bem conservados, estando totalmente isentos de mofos, umidade excessiva, infestações por insetos, odor ou sabor estranhos (como ranço). Cada bombom deve estar individualmente protegido por sua respectiva embalagem interna (envoltório) hermética e intacta. A caixa (embalagem primária comercial) deve ser de papelão	**CX**	**2000**	**R$ 14,41**	R$ 28.820,00

	ou material apropriado, estar perfeitamente lacrada de fábrica, limpa, sem amassados, rasgos ou furos, contendo externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, lista de ingredientes, informação nutricional, lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de caixas fechadas, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
98	BISCOITO SALGADO: Biscoito Salgado (tipo Cream Cracker ou Água e Sal, conforme a necessidade do órgão) em embalagem de 400g. O produto deve ser obtido a partir de matérias-primas sãs e limpas, composto essencialmente por farinha de trigo, gordura e sal, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA. Deve apresentar aspecto visual uniforme, formato característico (geralmente quadrangular ou retangular), textura crocante, coloração assada homogênea (levemente dourada), com odor e sabor próprios e característicos de produto fresco, estando totalmente isento de mofos, umidade excessiva (biscoito murcho), fragmentos queimados, sujidades, insetos ou qualquer tipo de odor ou sabor estranho (como ranço). O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica primária (pacote) hermeticamente fechada e selada de fábrica, resistente a impactos, que garanta a integridade física e a conservação do produto contra a umidade e agentes externos durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de pacotes fechados, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.	**UNIDADE**	**3750**	**R$ 13,45**	R$ 50.437,50
99	OVO DE PASCOA: Ovo de Páscoa de Chocolate ao leite em embalagem de 150g. O produto deve ser fabricado com	**UNIDADE**	**1600**	**R$ 70,27**	R$ 112.432,00

	ingredientes de primeira qualidade, à base de cacau e açúcar, seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA. Deve apresentar formato oval característico, textura homogênea, superfície lisa, coloração uniforme e brilho próprio de chocolate bem temperado, com odor e sabor característicos e agradáveis, estando totalmente isento de mofos, esbranquiçamento por choque térmico excessivo (fat bloom ou sugar bloom) que comprometa a estrutura, deformações por derretimento, sujidades, insetos ou qualquer odor e sabor estranho. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária protetora (geralmente papel alumínio ou plástico apropriado) e envolto em embalagem externa comercial (folha de poliéster decorada, caixa ou celofane) perfeitamente lacrada, limpa e intacta, que garanta a proteção física contra quebras e o isolamento contra umidade e odores externos. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos, lactose e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de ovos fechados e intactos, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
100	BALA DE GOMA: Bala de Goma em Pacote (sabores sortidos de frutas) em embalagem de 200g. O produto deve ser obtido a partir de matérias-primas sãs e limpas, composto essencialmente por açúcar, xarope de glicose, amido de milho modificado ou gelatina, acidulantes, aromas e corantes permitidos pela legislação vigente, seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA. Deve apresentar consistência elástica e mastigável característica (macia, sem estar endurecida ou excessivamente colada), formato uniforme, cores vivas e aroma e sabor pronunciados e característicos de frutas, estando totalmente isento de mofos, derretimento, sujidades, insetos ou qualquer odor e sabor indesejável. O produto deve estar acondicionado em sua embalagem primária comercial (pacote) hermeticamente fechada e selada de fábrica, limpa e intacta, de material	**PT**	**625**	**R$ 20,50**	R$ 12.812,50

	plástico ou aluminizado adequado para garantir a barreira contra a umidade e a perfeita conservação do produto durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de pacotes fechados, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
101	PIPOCA SALGADA DE MILHO: Pipoca Salgada de Milho (Pronta para Consumo, sabor tradicional/salgado) em embalgem de 60g. O produto deve ser obtido a partir de grãos de milho (Zea mays) sãos, limpos, selecionados e estourados adequadamente, utilizando óleo vegetal e sal refinado em proporções equilibradas, seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA. Deve apresentar aspecto visual uniforme, textura extremamente crocante, coloração branca característica com partes da casca do grão aderidas de forma natural, com odor e sabor próprios e característicos de produto fresco, estando totalmente isenta de mofos, umidade excessiva (pipoca murcha), excesso de grãos não estourados (piruás) no fundo da embalagem, fragmentos queimados, sujidades, insetos ou qualquer tipo de odor ou sabor estranho (como ranço). O produto deve estar acondicionado em sua embalagem primária comercial (pacote) hermeticamente fechada e selada de fábrica, limpa e intacta, de material plástico ou aluminizado apropriado para garantir a barreira contra a umidade e a perfeita conservação da crocância durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un)	**PT**	**2200**	**R$ 9,54**	R$ 20.988,00

	de pacotes fechados, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
102	BOMBOM SERENATA DE AMOR 50 UNIDADES 825G: Bombom Serenata de Amor, em embalagem de 825g contendo 50 unidades. O produto deve ser composto por bombom de wafer com recheio de creme de castanha-de-caju e cobertura de chocolate ao leite, produzido com ingredientes de primeira qualidade e seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA. Os bombons devem apresentar formato esférico característico, textura crocante no wafer e cremosa no recheio, com odor e sabor próprios e bem conservados, estando totalmente isentos de mofos, umidade excessiva, amaciamento do wafer (murcho), derretimento da cobertura, infestações por insetos, odor ou sabor estranhos (como ranço). Cada um dos 50 bombons deve estar individualmente protegido por sua respectiva embalagem interna (envoltório) hermética e intacta. O pacote master (embalagem primária comercial de 825g) deve ser de material plástico resistente, estar perfeitamente lacrado de fábrica, limpo, sem rasgos ou furos, contendo externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, indicação quantitativa (825g / 50 unidades), lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos, lactose e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de pacotes fechados de 825g, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.	**PT**	**500**	**R$ 79,30**	R$ 39.650,00
103	PANETONE 400G: Panetone com Gotas de Chocolate (tipo Chocotone), em embalagem de 400g. O produto deve ser obtido por meio da fermentação natural de massa de farinha de trigo, adicionada de gotas de chocolate sabor leite ou meio amargo uniformemente distribuídas, produzido com ingredientes de primeira qualidade e seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA. Deve apresentar formato característico abaulado, textura de miolo macia, úmida e elástica (que se desfia ao ser cortado), coloração amarelada homogênea com as	**UNIDADE**	**800**	**R$ 34,08**	R$ 27.264,00

	gotas de chocolate preservadas, além de aroma e sabor sazonais doces e característicos de produto fresco. Deve estar totalmente isento de mofos, ressecamento excessivo, partes excessivamente queimadas, sujidades, insetos ou qualquer odor e sabor estranho (como ranço ou azedume). O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica interna hermética e envolto por embalagem externa comercial (caixa de papelão ou saco plástico decorado) perfeitamente lacrada de fábrica, limpa e intacta, garantindo a proteção física e a conservação do frescor. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, peso líquido (400g), lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos, lactose e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de caixas/pacotes fechados de 400g, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
104	PANETONE DE FRUTAS 400 GRAMAS: Panetone de Frutas Cristalizadas, em embalagem de 400g. O produto deve ser obtido por meio da fermentação natural de massa de farinha de trigo, adicionada de frutas cristalizadas e uvas passas secas uniformemente distribuídas por toda a massa, produzido com ingredientes de primeira qualidade e seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA. Deve apresentar formato característico abaulado, textura de miolo macia, úmida e elástica (que se desfia ao ser cortado), coloração amarelada homogênea, além de aroma e sabor sazonais doces e característicos de produto fresco. Deve estar totalmente isento de mofos, ressecamento excessivo, partes excessivamente queimadas, acidez efervescente, sujidades, insetos ou qualquer odor e sabor estranho (como ranço ou azedume). O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica interna hermética e envolto por embalagem externa comercial (caixa de papelão ou saco plástico decorado) perfeitamente lacrada de fábrica, limpa e intacta, garantindo a proteção física e a conservação do frescor. A embalagem deve conter externamente, de forma clara	**UNIDADE**	**800**	**R$ 27,97**	R$ 22.376,00

	e legível, a identificação do fabricante, marca, peso líquido (400g), lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de caixas/pacotes fechados de 400g, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
105	REFRIGERANTE 02 LITROS: Refrigerante, em embalagem de 2 litros (sabor conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser uma bebida carbonatada não alcoólica, obtida pela dissolução de extratos vegetais, sucos de frutas ou aromas naturais/artificiais, adicionada de açúcar ou edulcorantes (no caso de versões zero/diet/light), água gaseificada e acidulantes permitidos, produzido com ingredientes de primeira qualidade e seguindo rigorosamente os padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA e pelo MAPA. Deve apresentar aspecto visual límpido (ou turvo, conforme a característica do sabor, como na versão de laranja), teor de gaseificação adequado e uniforme (perfeita carbonatação), além de aroma e sabor próprios, doces e característicos de produto fresco e bem conservado, estando totalmente isento de sedimentos anormais no fundo da garrafa, alterações de sabor (como gosto choco ou xaroposo por perda de gás), odores estranhos ou qualquer tipo de contaminação. O produto deve estar acondicionado em sua embalagem primária comercial original (garrafa PET) perfeitamente lacrada de fábrica, com tampa de rosca íntegra e anel de segurança inviolável, limpa e sem amassados que comprometam a estabilidade ou a pressão interna do líquido. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, sabor, volume líquido (2L), lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para açúcares e fenilalanina, se aplicável), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de garrafas fechadas de 2 litros,	**UNIDADE**	**900**	**R$ 13,43**	R$ 12.087,00

	garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
106	AGUA MINERAL 500ML : Água Mineral Natural Sem Gás, em embalagem de 500ml. O produto deve ser obtido diretamente de fontes naturais ou artificialmente captadas de origem subterrânea, devendo ser engarrafada na própria fonte com suas características naturais e composição química mineral preservadas, seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e vigilância sanitária estabelecidas pela ANVISA e pelo DNPM (Departamento Nacional de Produção Mineral). Deve apresentar-se totalmente límpida, incolor, odorífera (inodora) e insípida (sem sabores estranhos), estando completamente isenta de turbidez, sedimentos, filamentos, partículas em suspensão, microrganismos patogênicos ou qualquer tipo de contaminação química ou física. O produto deve estar acondicionado em sua embalagem primária comercial original (garrafa plástica PET ou similar) perfeitamente lacrada de fábrica, com tampa de rosca íntegra e anel de segurança inviolável, limpa, transparente e sem deformações. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante/fonte, marca, denominação de venda, volume líquido (500ml), a composição química detalhada (com os respectivos teores de minerais e características físico-químicas), número do lote e a data de validade (com prazo remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de garrafas fechadas de 500ml, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.	**UNIDADE**	**8000**	**R$ 4,50**	R$ 36.000,00
107	SUCO EMBALAGEM TETRA-PAK: Suco de Fruta Pronto para Consumo (sabores diversos, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir do suco ou polpa de frutas sãs e maduras, adicionado de água e açúcares (ou edulcorantes nas versões diet/light/zero), sendo permitida a classificação como suco ou néctar conforme os padrões de identidade e qualidade (PIQ) estabelecidos pelo MAPA e pela ANVISA. Deve apresentar aspecto, coloração, aroma e sabor homogêneos e característicos da fruta de origem, estando totalmente isento de fermentação, mofos, filamentos,	**UNIDADE**	**2125**	**R$ 10,62**	R$ 22.567,50

	sujidades, larvas, insetos, odores ou sabores estranhos (como gosto metálico ou oxidado). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária comercial cartonada asséptica multi-folhada (tipo Tetra-Pak ou similar), perfeitamente hermética, integrada por camadas de papel, plástico e alumínio que garantam a barreira total contra a luz e o oxigênio. A embalagem deve apresentar tampa de rosca ou lacre de segurança inviolável de fábrica, estar limpa, sem estufamentos, amassados, rasgos ou vazamentos. Deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, sabor, volume líquido (1L), lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de caixas fechadas, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
108	POLPA DE FRUTA: Polpa de Fruta Congelada (sabores diversos, conforme a necessidade do órgão) em embalgem de pacotes de 1kg. O produto deve ser obtido por esmagamento das partes comestíveis de frutas sãs, limpas, maduras e selecionadas, por processos tecnológicos adequados, seguindo rigorosamente os padrões de identidade e qualidade (PIQ) estabelecidos pelo MAPA e pela ANVISA. Deve apresentar-se sob a forma de pasta fluida ou viscosa, mantendo a coloração, o aroma e o sabor característicos da fruta de origem, estando totalmente isenta de fermentação, mofos, sujidades, larvas, insetos, fragmentos de cascas ou sementes (exceto nas frutas onde a separação completa é inviável), e sem a adição de açúcares, corantes, aromas artificiais ou conservantes químicos. O produto deve ser submetido a processo de congelamento rápido e mantido sob temperaturas estritas de congelamento (mínimo de -18°C) que garantam a sua perfeita conservação. Deve estar acondicionado em embalagem plástica primária comercial (saco) hermeticamente fechada e termosoldada de fábrica, atóxica e resistente a baixas temperaturas, limpa e perfeitamente íntegra, sem furos ou acúmulo excessivo de gelo externo (o que indicaria oscilação	**UNIDADE**	**3200**	**R$ 30,73**	R$ 98.336,00

	térmica). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, sabor, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, número do lote, datas de fabricação e validade, além das instruções de conservação doméstica ou institucional. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de pacotes fechados, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
109	BOLINHO SABOR DUPLO CHOCOLATE PACOTE 40G: Bolinho Individual Sabor Duplo Chocolate (massa de chocolate com recheio e/ou gotas de chocolate), em embalagem de 40g. O produto deve ser obtido a partir de matérias-primas sãs e limpas, composto por ingredientes de primeira qualidade e seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA. Deve apresentar aspecto visual uniforme, textura de massa extremamente macia e fofa, recheio cremoso e homogêneo, coloração escura característica de cacau, com odor e sabor pronunciados de chocolate, típicos de produto fresco. Deve estar totalmente isento de mofos, ressecamento excessivo (bolo endurecido ou esfarelado), sujidades, insetos ou qualquer tipo de odor ou sabor estranho (como ranço). O produto deve estar acondicionado em sua embalagem primária comercial (pacote individual) hermeticamente fechada e selada de fábrica, limpa e intacta, de material plástico ou aluminizado apropriado para garantir a barreira contra a umidade e a perfeita conservação do frescor durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, peso líquido (40g), lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos, lactose e glúten), número do lote e as datas de fabricação e validade (com prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de pacotes fechados de 40g, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.	**UNIDADE**	**3750**	**R$ 3,95**	R$ 14.812,50
110	IOGURTE NATURAL: Iogurte Natural Integral (sem adição de frutas, aromas ou açúcares) em embalagem de 170g. O produto deve ser obtido por meio da	**UNIDADE**	**2000**	**R$ 8,07**	R$ 16.140,00

	fermentação láctica do leite pasteurizado ou esterilizado, por meio da ação dos cultivos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus e Streptococcus thermophilus, seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA. Deve apresentar consistência cremosa, firme e homogênea (sem separação excessiva de soro), coloração branca a levemente marfim, com odor e sabor suavemente ácidos e característicos do produto fresco, estando totalmente isento de mofos, grumos persistentes, colorações anômalas, sujidades, insetos, ou qualquer odor e sabor estranho (como azedume excessivo, ranço ou amargor). O produto deve estar acondicionado em sua embalagem primária comercial original (copo plástico) hermeticamente vedada com selo de alumínio ou película plástica de fábrica, perfeitamente limpa, íntegra e sem estufamentos (o que indicaria contaminação ou perda da cadeia de frio). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos e lactose), número do lote, datas de fabricação e validade, além das instruções de conservação sob refrigeração (entre 1°C e 10°C). O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por unidades (un) de copos fechados, garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado.				
111	CARNE BOVINA: Carne Bovina Magra In Natura (apresentação e estado térmico conforme a necessidade do órgão), sendo admitidos estritamente os cortes considerados magros: Patinho, Coxão Mole, Lagarto, Alcatra ou Músculo Traseiro. O produto deve provir de animais sãos, abatidos sob estrita fiscalização sanitária, seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). A carne deve ser selecionada a partir dos cortes supracitados, apresentando baixa concentração de gordura intermuscular e perfeita limpeza, com a remoção completa de sebos e tecidos adiposos excedentes. Deve apresentar coloração vermelho-viva característica (or vermelho-escura se embalada a vácuo, retornando à cor	**KG**	**4800**	**R$ 52,04**	R$ 249.792,00

	normal após abertura), consistência firme e elástica ao tato (sem ser amolecida ou pegajosa), e odor próprio e agradável de carne fresca. Deve estar totalmente isenta de tecidos parasitados, coágulos de sangue, ossos fragmentados (salvo em cortes específicos), excesso de aponeuroses, sujidades, colorações esverdeadas, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente e resistente, hermeticamente selada (preferencialmente a vácuo), perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo excessivo de líquido livre ou cristais de gelo (no caso de congelados). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do frigorífico produtor, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, tipo do corte, peso líquido, informação nutricional, número do lote, datas de embalagem e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				
112	CARNE BOVINA CONGELADA MUSCULO: Carne Bovina de Músculo Congelada (apresentação em pedaços, cubos, ou moida conforme a necessidade do órgão). O produto deve provir de animais sãos, abatidos sob estrita fiscalização sanitária, seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). A carne deve ser obtida especificamente do corte do músculo, caracterizado por fibras musculares longas e presença de tecido conjuntivo (colágeno) natural do corte, devendo estar perfeitamente limpa, com a remoção de sebos e excessos de gordura externa. Deve apresentar coloração vermelha característica, consistência firme ao tato após o descongelamento adequado, e odor próprio e agradável de carne fresca. Deve estar totalmente isenta de tecidos parasitados, coágulos de sangue, ossos fragmentados, sujidades, colorações esverdeadas, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço). O produto deve ser submetido ao	**KG**	**4500**	**R$ 47,68**	R$ 214.560,00

	processo de congelamento rápido de fábrica e mantido sob condições estritas de temperatura (mínimo de -12°C ou inferior). Deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente e resistente, hermeticamente selada, perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo excessivo de gelo ou líquido congelado no interior do pacote. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do frigorífico produtor, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, identificação do corte (Músculo), peso líquido, informação nutricional, número do lote, datas de embalagem e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				
113	PEITO DE FRANGO: Peito de Frango In Natura (apresentação, corte e estado térmico conforme a necessidade do órgão). O produto deve provir de aves sãs, abatidas sob estrita fiscalização sanitária, seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). A carne de peito de frango deve apresentar coloração rosada característica, textura firme e elástica ao tato (sem ser amolecida, pegajosa ou exsudativa), e odor próprio e suave de carne fresca. Deve estar totalmente isenta de fragmentos de ossos indesejados (no caso de filés), cartilagens excessivas, hematomas, coágulos de sangue, sujidades, colorações esverdeadas ou escuras, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço), sendo vedada a utilização de carne com excesso de água injetada acima dos limites legais permitidos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente e resistente, hermeticamente selada, perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo excessivo de líquido livre ou cristais de gelo (no caso de congelados). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do abatedouro produtor, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, tipo do corte, peso líquido, informação nutricional, número do lote, datas de embalagem e validade, além das	**KG**	**6300**	**R$ 29,74**	R$ 187.362,00

	instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				
114	LINGUIÇA: Linguiça (tipo, apresentação e estado térmico conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de carnes sãs e selecionadas, adicionadas de gordura, sal, condimentos naturais e demais ingredientes permitidos, embutidas em invólucros apropriados (naturais ou artificiais), seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). Deve apresentar aspecto visual uniforme, consistência firme ao tato, coloração característica homogênea e bem distribuída, com odor e sabor próprios e agradáveis de produto fresco, estando totalmente isenta de mofos, tecidos parasitados, fragmentos de ossos, cartilagens excessivas, sujidades, colorações esverdeadas ou escuras anômalas, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica e resistente, hermeticamente selada (preferencialmente a vácuo), perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo excessivo de líquido livre ou cristais de gelo (no caso de congelados). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, tipo de linguiça, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos), número do lote, datas de fabricação e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.	**KG**	**3000**	**R$ 25,18**	R$ 75.540,00
115	SALSICHA: Salsicha (tipo Hot Dog ou Viena, conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido a partir de carnes sãs de diferentes espécies de animais de açougue (bovina, suína e/ou de aves), transformadas em massa fina e homogênea, adicionada de ingredientes e condimentos permitidos, seguindo	**KG**	**2200**	**R$ 14,13**	R$ 31.086,00

	rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). Deve apresentar aspecto visual uniforme, consistência firme e elástica ao tato (sem ser amolecida ou esfarelada), coloração rosada homogênea e bem distribuída, com odor e sabor próprios e agradáveis, estando totalmente isenta de tecidos parasitados, fragmentos de ossos ou cartilagens, sujidades, colorações esverdeadas ou escuras anômalas, bolhas de ar ou acúmulo excessivo de gordura/água na superfície, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica e resistente, hermeticamente selada (preferencialmente a vácuo), perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo excessivo de líquido livre ou cristais de gelo (no caso de congelados). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, tipo de salsicha, peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos), número do lote, datas de fabricação e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				
116	COSTELA SUINA: RESFRIADA: Costela Suína In Natura Resfriada. O produto deve provir de animais sãos, abatidos sob estrita fiscalização sanitária, seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). O corte deve apresentar distribuição uniforme de carne e osso, com cobertura de gordura firme e de coloração branca a levemente rosada, textura elástica e firme ao tato (sem ser amolecida ou pegajosa), coloração rosa-clara característica de carne suína fresca e odor próprio e suave. Deve estar totalmente isenta de tecidos parasitados (como cisticercose), coágulos de sangue, ossos excessivamente partidos ou estilhaçados, sujidades, colorações esverdeadas ou escuras anômalas, bem	**KG**	**1500**	**R$ 28,45**	R$ 42.675,00

	como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço). O produto deve ser mantido sob refrigeração contínua (entre 0°C e 7°C) e estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente e resistente, hermeticamente selada (preferencialmente a vácuo), perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo excessivo de líquido livre no interior do pacote. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do frigorífico produtor, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, tipo do corte (Costela Suína), peso líquido, informação nutricional, número do lote, datas de embalagem e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				
117	COXA E SOBRECOXA FRANGO: Coxa e Sobrecoxa de Frango In Natura (apresentação, corte e estado térmico conforme a necessidade do órgão). O produto deve provir de aves sãs, abatidas sob estrita fiscalização sanitária, seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). Os cortes devem apresentar coloração rosada característica (e pele em tom amarelo-claro a branco-marfim, se houver), textura firme e elástica ao tato (sem ser amolecida ou pegajosa), e odor próprio e suave de carne fresca. Deve estar totalmente isenta de hematomas, coágulos de sangue, ossos estilhaçados, restos de penas, sujidades, colorações esverdeadas ou escuras anômalas, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço), sendo vedada a utilização de carne com excesso de água injetada acima dos limites legais permitidos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente e resistente, hermeticamente selada, perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo excessivo de líquido livre ou cristais de gelo (no caso de congelados). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do abatedouro produtor, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, tipo do corte, peso líquido, informação nutricional,	**KG**	**6500**	**R$ 19,81**	R$ 128.765,00

	número do lote, datas de embalagem e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				
118	FRANGO RESFRIADO: Frango Inteiro In Natura Resfriado (carcaça eviscerada, sem miúdos). O produto deve provir de aves sãs, abatidas sob estrita fiscalização sanitária, seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). A carcaça deve apresentar coloração amarelada ou branco-marfim uniforme, textura firme e elástica ao tato (sem ser amolecida, pegajosa ou exsudativa), e odor próprio e suave de carne fresca. Deve apresentar-se bem limpa, com eliminação completa de penas, penugens, sangue e vísceras, estando totalmente isenta de hematomas, fraturas ósseas expostas, sujidades, colorações esverdeadas, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço), sendo vedada a comercialização de aves com teor de água absorvida durante o pré-resfriamento acima dos limites legais estabelecidos. O produto deve ser mantido sob refrigeração contínua (entre 0°C e 4°C) e estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica e resistente, hermeticamente selada de fábrica, perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo de líquido livre no interior do pacote. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do abatedouro produtor, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, denominação do produto, peso líquido, informação nutricional, número do lote, datas de embalagem e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.	**KG**	**7500**	**R$ 45,52**	R$ 341.400,00
119	LOMBO DE PORCO: Lombo Suíno In Natura (apresentação e estado térmico conforme a necessidade do órgão). O produto deve provir de animais sãs, abatidos sob estrita fiscalização sanitária,	**UNIDADE**	**3000**	**R$ 32,77**	R$ 98.310,00

	seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). O corte deve ser obtido da região lombar do animal, caracterizando-se como uma carne predominantemente magra, macia e de textura homogênea, com coloração rosa-clara uniforme e capa de gordura externa fina, firme e de cor branca (devendo ser removidos os excessos de sebo ou tecidos adiposos excedentes). Ao tato, deve apresentar consistência firme e elástica (sem ser amolecida ou pegajosa) e odor próprio e suave de carne fresca. Deve estar totalmente isento de tecidos parasitados (como cisticercose), coágulos de sangue, ossos fragmentados (salvo se a opção for lombo com osso), sujidades, colorações esverdeadas ou escuras anômalas, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente e resistente, hermeticamente selada (preferencialmente a vácuo), perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo de líquido livre ou cristais de gelo (no caso de congelados). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do frigorífico produtor, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, tipo do corte (Lombo Suíno), peso líquido, informação nutricional, número do lote, datas de embalagem e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				
120	PRESUNTO COZIDO: Presunto Cozido (apresentação conforme a necessidade do órgão). O produto deve ser obtido exclusivamente de cortes da perna traseira de suínos (pernil), desossados, industrializados mediante processos térmicos e tecnológicos adequados, seguindo rigorosamente as normas de identidade e qualidade estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). Deve apresentar-se como uma massa muscular homogênea, com coloração rosada característica e uniforme, consistência firme e elástica ao corte (sem se desmanchar ou esfarelar),	**KG**	**300**	**R$ 28,82**	R$ 8.646,00

	com odor e sabor próprios e agradáveis de produto curado e cozido. Deve estar totalmente isento de excesso de cartilagens, tendões, coágulos de sangue, sujidades, manchas esverdeadas ou escuras anômalas, bolhas de ar internas difusas, bem como de qualquer odor ou sabor estranho (como azedo ou ranço). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica e resistente, hermeticamente selada (preferencialmente a vácuo), perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo de líquido livre no interior do pacote. A embalagem deve conter externamente, de forma clara e legível, a identificação do fabricante, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, denominação exata do produto (Presunto Cozido), peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional (com destaque para alergênicos), número do lote, datas de fabricação e validade, além das instruções de conservação sob refrigeração. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				
121	TOUCINHO: Toucinho Suíno In Natura (apresentação e estado térmico conforme a necessidade do órgão). O produto deve provir de animais sãos, abatidos sob estrita fiscalização sanitária, seguindo rigorosamente as normas de identidade, qualidade e frescor estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA (com obrigatoriedade de carimbo do SIF, SIE ou SIM). O produto deve ser composto pelo tecido adiposo subcutâneo (gordura com ou sem pele), apresentando coloração branca a levemente rosada, homogênea e firme ao tato (sem aspecto gelatinoso, amolecido ou pegajoso), com odor próprio e suave de produto fresco. Deve estar totalmente isento de tecidos parasitados, coágulos de sangue, restos de pelos, sujidades, colorações amareladas intensas (ranço), esverdeadas ou escuras anômalas, bem como de qualquer odor ou sabor estranho. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparente e resistente, hermeticamente selada, perfeitamente limpa e intacta, sem acúmulo excessivo de líquido livre ou cristais de gelo (no caso de congelados). A embalagem deve conter externamente, de forma clara e	**KG**	**500**	**R$ 21,99**	R$ 10.995,00

	legível, a identificação do frigorífico produtor, marca, número do registro no órgão de inspeção sanitária, tipo do produto (Toucinho Suíno), peso líquido, informação nutricional, número do lote, datas de embalagem e validade, além das instruções de conservação térmica exigidas. O fornecimento e a respectiva contagem física deverão ser realizados estritamente por quilogramas (kg), garantindo a perfeita conferência do quantitativo demandado por meio de pesagem no ato da entrega.				

VALOR GLOBAL ESTIMADO: R$ 5.785.174,13 (cinco milhões, setecentos e oitenta e cinco mil, cento e setenta e quatro reais e treze centavos).

5.2. Natureza dos quantitativos

Os quantitativos constantes da planilha possuem natureza estimativa e representam os limites máximos projetados para atendimento das Secretarias durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

A existência de preço registrado não obriga a Administração a adquirir integralmente os quantitativos estimados.

As aquisições serão realizadas somente quando houver necessidade administrativa efetiva, mediante emissão do instrumento próprio de contratação ou autorização de fornecimento.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos deverão atender integralmente às especificações constantes da planilha e às seguintes exigências gerais:

a) ser novos, próprios para consumo e de primeira qualidade;

b) atender às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes;

c) possuir características organolépticas compatíveis com sua natureza;

d) estar livres de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos, deterioração, fermentação indevida ou sinais de contaminação;

e) apresentar embalagens íntegras, limpas, resistentes e adequadas ao produto;

f) possuir rotulagem compatível com a legislação aplicável;

g) conter, quando exigível, identificação de fabricante, lote, fabricação, validade, composição e informações nutricionais;

h) possuir registros, selos ou inspeções sanitárias exigíveis para a respectiva categoria;

i) observar as condições de conservação estabelecidas pelo fabricante;

j) manter cadeia de refrigeração ou congelamento, quando aplicável;

k) ser transportados em veículos compatíveis com a natureza do produto e em condições adequadas de higiene;

l) apresentar validade suficiente para permitir armazenamento e consumo regular pela Administração;

m) ser entregues exatamente na unidade de fornecimento especificada; e

n) atender às demais condições específicas constantes da descrição individual de cada item.

7. CONTROLE DE QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Os gêneros alimentícios deverão atender à legislação sanitária aplicável e aos regulamentos expedidos pelos órgãos competentes, conforme a natureza de cada produto.

Os produtos de origem animal deverão possuir inspeção sanitária adequada ao respectivo regime de comercialização, observadas as exigências legais aplicáveis.

Produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados e entregues em temperatura compatível com sua conservação e com as orientações do fabricante.

Hortifrutigranjeiros deverão ser entregues:

a) frescos;

b) em condições adequadas de maturação;

c) livres de podridão, fungos ou deterioração;

d) sem danos que comprometam o consumo;

e) limpos e adequadamente acondicionados; e

f) com aparência, textura e características próprias da espécie.

Poderão ser recusados os produtos que apresentarem:

I – embalagem violada;

II – prazo de validade inadequado;

III – sinais de deterioração;

IV – alteração de odor, cor, consistência ou sabor;

V – desconformidade de peso ou quantidade;

VI – temperatura inadequada;

VII – ausência dos registros obrigatórios; ou

VIII – qualquer desconformidade com a especificação.

8. INDICAÇÃO DE MARCA NA PROPOSTA

A licitante deverá indicar, em sua proposta, **a marca e/ou fabricante do produto ofertado**, quando aplicável, exclusivamente para permitir identificação objetiva do produto, análise de conformidade da proposta e posterior fiscalização da entrega.

A exigência de indicação de marca pelo licitante não se confunde com indicação de marca pela Administração.

As descrições constantes deste Termo de Referência deverão ser interpretadas como requisitos mínimos de qualidade, sendo vedado direcionamento injustificado a determinada marca ou fabricante.

Caso alguma descrição remanescente contenha marca comercial utilizada apenas como referência, sua manutenção dependerá de justificativa formal ou deverá ser substituída por especificação técnica objetiva antes da publicação do edital.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1. Forma de fornecimento

O fornecimento será realizado **de forma parcelada**, mediante requisição da Administração.

Não será admitida entrega sem prévia autorização formal do setor competente.

9.2. Prazo de entrega

Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento, salvo prazo específico estabelecido para determinado produto.

Para hortifrutigranjeiros e demais produtos cuja natureza exija maior grau de frescor, a entrega deverá ocorrer, preferencialmente, no prazo máximo de **1 (um) dia útil**, conforme solicitação da unidade requisitante.

Prazos específicos poderão ser fixados na ordem de fornecimento quando tecnicamente justificados.

9.3. Locais de entrega

Os produtos serão entregues nos endereços indicados na respectiva Ordem de Fornecimento, compreendendo unidades vinculadas às Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde localizadas no Município de Periquito/MG.

A definição dos locais concretos de entrega constará da requisição, sem ônus adicional para a Administração.

9.4. Transporte

Todas as despesas relacionadas ao transporte, carga, descarga, acondicionamento, seguro, tributos e demais custos necessários à entrega correrão por conta da contratada.

Os veículos utilizados deverão apresentar condições de higiene e conservação compatíveis com os produtos transportados.

Produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados em condições que garantam a manutenção da temperatura adequada durante todo o trajeto.

10. RECEBIMENTO DO OBJETO

O recebimento será realizado por agente público ou comissão designada pela Administração.

10.1. Recebimento provisório

O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência inicial:

a) das quantidades;

b) da integridade das embalagens;

c) das condições aparentes;

d) do prazo de validade;

e) da temperatura, quando aplicável; e

f) da correspondência com a ordem de fornecimento.

10.2. Recebimento definitivo

O recebimento definitivo ocorrerá após verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste Termo de Referência.

A Administração poderá promover inspeção, pesagem, conferência de rotulagem e demais verificações necessárias.

O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade do fornecedor por vícios, defeitos ou desconformidades posteriormente identificadas.

11. SUBSTITUIÇÃO DE PRODUTOS RECUSADOS

Os produtos recusados deverão ser retirados e substituídos pela contratada, sem qualquer custo adicional à Administração.

A substituição deverá ocorrer em prazo compatível com a urgência do abastecimento, a ser determinado pela fiscalização, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

A recorrência de entregas em desconformidade poderá caracterizar inadimplemento contratual.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da contratada:

I – fornecer os produtos conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas;

II – cumprir os prazos de entrega;

III – manter condições adequadas de transporte e conservação;

IV – substituir produtos recusados;

V – responsabilizar-se integralmente pelos custos do fornecimento;

VI – manter durante toda a execução as condições exigidas para habilitação;

VII – comunicar imediatamente qualquer fato que possa comprometer o fornecimento;

VIII – atender às determinações da fiscalização;

IX – responder pelos danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes da execução;

X – manter representante apto a prestar esclarecimentos;

XI – observar as normas sanitárias, ambientais, trabalhistas e demais disposições aplicáveis;

XII – cumprir as condições de qualidade e validade dos produtos;

XIII – fornecer documentos fiscais correspondentes às entregas efetivamente realizadas; e

XIV – não substituir produto, marca ou fabricante ofertado sem prévia anuência da Administração e demonstração de equivalência ou superioridade, quando admitida.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da Administração:

I – emitir regularmente as ordens de fornecimento;

II – fornecer as informações necessárias à execução;

III – receber e conferir os produtos;

IV – recusar produtos em desconformidade;

V – acompanhar e fiscalizar a execução;

VI – comunicar formalmente irregularidades;

VII – efetuar os pagamentos devidos após o regular recebimento;

VIII – manter controle dos saldos registrados;

IX – acompanhar o consumo e evitar solicitações desnecessárias; e

X – adotar as medidas administrativas previstas na legislação em caso de inadimplemento.

14. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução será acompanhada por gestor e fiscal ou fiscais formalmente designados pela autoridade competente, observando-se o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

Compete à fiscalização, entre outras atribuições:

a) acompanhar o cumprimento das ordens de fornecimento;

b) conferir quantitativos;

c) verificar qualidade, validade e condições dos produtos;

d) registrar ocorrências;

e) determinar correções ou substituições;

f) comunicar situações de inadimplemento;

g) acompanhar o saldo da Ata;

h) atestar documentos fiscais após o regular recebimento; e

i) subsidiar eventual procedimento de aplicação de penalidades.

A atuação da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela correta execução do objeto.

15. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição corresponderá às quantidades efetivamente entregues e definitivamente recebidas pela Administração.

Não haverá pagamento por quantitativos registrados e não solicitados.

O pagamento será efetuado após:

I – efetiva entrega dos produtos;

II – recebimento regular;

III – apresentação da nota fiscal;

IV – atesto pelo servidor competente; e

V – cumprimento das demais condições administrativas exigíveis.

O pagamento será realizado no prazo estabelecido no edital e no instrumento contratual, observada a ordem cronológica legalmente aplicável.

Notas fiscais que apresentem erro ou inconsistência serão devolvidas para correção, reiniciando-se a contagem do prazo após sua regular reapresentação, na forma definida pelo instrumento convocatório.

16. PESQUISA DE PREÇOS E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor foi formada mediante **pesquisa de preços realizada em Banco de Preços com integração ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, utilizando-se dados de contratações públicas relacionadas a objetos compatíveis com os produtos pretendidos.

A pesquisa deverá permanecer juntada aos autos em relatório próprio, contendo, no mínimo:

a) identificação do objeto pesquisado;

b) descrição e unidade de cada item;

c) data da pesquisa;

d) fontes e contratações utilizadas;

e) valores localizados;

f) metodologia de formação do preço de referência;

g) exclusão motivada de valores eventualmente inconsistentes ou excessivamente discrepantes, se houver;

h) memória de cálculo; e

i) identificação do responsável pela pesquisa.

A utilização do Banco de Preços constitui ferramenta instrumental de pesquisa, cabendo à Administração realizar análise crítica dos resultados para verificar a efetiva comparabilidade dos objetos, quantidades, unidades de fornecimento, região e condições da contratação.

Os preços unitários constantes da planilha do item 5 constituirão os valores máximos de referência para a licitação, salvo decisão motivada da Administração em sentido diverso.

17. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A seleção deverá ocorrer mediante Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com critério de julgamento de menor preço por item.

A proposta deverá:

a) identificar o produto ofertado;

b) indicar marca/fabricante quando aplicável;

c) observar a unidade de fornecimento estabelecida;

d) apresentar preço unitário e total;

e) incluir todos os custos necessários ao fornecimento; e

f) respeitar o preço máximo admitido pela Administração.

Será desclassificada a proposta que:

I – não atender às especificações;

II – apresentar preço superior ao máximo admitido, após eventual negociação;

III – apresentar produto incompatível com o exigido;

IV – contiver vício insanável; ou

V – incidir nas demais hipóteses legais ou editalícias.

18. HABILITAÇÃO

A habilitação observará os arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021 e compreenderá, conforme aplicável:

a) habilitação jurídica;

b) regularidade fiscal, social e trabalhista;

c) qualificação econômico-financeira; e

d) qualificação técnica, quando necessária e proporcional ao objeto.

As exigências deverão restringir-se ao necessário para demonstrar a aptidão do fornecedor, vedadas condições excessivas ou sem pertinência com o objeto.

Para itens sujeitos a regime sanitário ou inspeção específica, poderão ser exigidos documentos compatíveis com as normas aplicáveis, desde que objetivamente justificados.

19. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

Será assegurado o tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006 e na regulamentação municipal aplicável.

A definição dos itens de participação exclusiva, cotas reservadas ou ampla concorrência deverá ser realizada com base no **valor estimado individual atualizado de cada item**, no mercado fornecedor e nas hipóteses legais de afastamento do tratamento diferenciado.

20. SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A contratação utilizará o Sistema de Registro de Preços, observadas as disposições dos arts. 82 a 86 da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal.

A Ata de Registro de Preços:

I – registrará os preços e fornecedores vencedores;

II – estabelecerá as quantidades máximas;

III – terá vigência conforme a legislação;

IV – não obrigará a Administração a adquirir integralmente os quantitativos;

V – permitirá contratações conforme necessidade; e

VI – ficará sujeita ao acompanhamento da vantajosidade dos preços.

A Administração deverá manter controle de saldos por item e por Secretaria.

21. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, contado na forma prevista no edital, podendo ser prorrogada por igual período quando demonstrada a vantajosidade e observadas as condições legais e regulamentares aplicáveis.

Eventual prorrogação deverá ser formalmente instruída e precedida de verificação da manutenção da vantajosidade dos preços.

22. SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida subcontratação do objeto, ressalvadas atividades meramente acessórias de transporte ou logística que não importem transferência da responsabilidade principal pelo fornecimento, se juridicamente admitidas e sem prejuízo da responsabilidade integral da contratada.

23. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a existência da Ata, por si só, não representa realização imediata da despesa.

A indicação dos recursos orçamentários deverá ocorrer por ocasião das efetivas contratações ou emissões dos instrumentos correspondentes, observadas as dotações das Secretarias requisitantes e a legislação financeira e orçamentária aplicável.

24. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O fornecedor estará sujeito às infrações e sanções previstas nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

A aplicação de penalidades deverá observar procedimento administrativo próprio e os critérios de proporcionalidade, gravidade da conduta, circunstâncias do caso e prejuízos eventualmente ocasionados.

25. SUSTENTABILIDADE

Sempre que compatível com a natureza do produto e sem restrição indevida à competitividade, deverão ser observadas medidas destinadas:

a) à redução de desperdícios;

b) à utilização racional de embalagens;

c) à adequada destinação de resíduos;

d) à redução de perdas de alimentos;

e) à otimização das entregas;

f) à preservação das condições de armazenamento; e

g) à redução de impactos ambientais associados ao fornecimento.

26. CONCLUSÃO

Considerando a necessidade administrativa identificada no DFD, os estudos realizados no ETP e as condições definidas neste Termo de Referência, conclui-se que a contratação é adequada e necessária ao atendimento das Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde.

A solução mediante **Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com adjudicação pelo menor preço por item e fornecimento parcelado**, apresenta-se compatível com as

características da demanda e com os objetivos de eficiência, economicidade, competitividade e continuidade dos serviços públicos.

O presente Termo de Referência deverá integrar o edital e orientar a seleção dos fornecedores, a formação da Ata de Registro de Preços e as futuras contratações dela decorrentes.

Periquito/MG, 26 de agosto de 2026.

ELAINE SOUZA DE BARROS TEIXEIRA
Secretária Municipal de Educação
Portaria nº 007/2025

ERENICE MARIA DE SOUZA TOLEDO
Secretária Municipal de Assistência Social
Portaria nº 006/2025

VIVIANE DA SILVA SCARABELI
Secretária Municipal de Saúde
Portaria nº 008/2025

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

ANEXO II – PLANILHA DE ITENS DIVIDIDA POR COTAS

Obs.: a presente tabela conta com a descrição resumida dos itens, apenas para fins de demonstração da divisão das cotas. A descrição completa dos itens a ser observada pelos licitantes na formação de suas propostas consta do Termo de Referência (Anexo I deste edital).

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unit.	Valor total	Participação
1	AÇÚCAR CRISTAL	UNIDADE	7.125	R$ 22,47	R$ 160.098,75	Ampla participação – 75%
2	CANJIQUINHA	UNIDADE	7.000	R$ 8,67	R$ 60.690,00	Exclusiva ME/EPP
3	FARINHA DE MANDIOCA SECA	UNIDADE	1.500	R$ 10,07	R$ 15.105,00	Exclusiva ME/EPP
4	FARINHA DE MILHO	UNIDADE	1.500	R$ 9,89	R$ 14.835,00	Exclusiva ME/EPP
5	FUBÁ DE MILHO	UNIDADE	3.000	R$ 8,66	R$ 25.980,00	Exclusiva ME/EPP
6	MILHO DE PIPOCA	PT	400	R$ 9,49	R$ 3.796,00	Exclusiva ME/EPP
7	VINAGRE DE MAÇÃ	UNIDADE	100	R$ 10,12	R$ 1.012,00	Exclusiva ME/EPP
8	LEITE CONDENSADO	LATA	800	R$ 8,94	R$ 7.152,00	Exclusiva ME/EPP
9	DOCE DE LEITE	LATA	550	R$ 23,33	R$ 12.831,50	Exclusiva ME/EPP
10	SAL REFINADO	UNIDADE	3.000	R$ 4,45	R$ 13.350,00	Exclusiva ME/EPP
11	CORANTE	UNIDADE	1.500	R$ 19,90	R$ 29.850,00	Exclusiva ME/EPP
12	POLVILHO	UNIDADE	150	R$ 14,34	R$ 2.151,00	Exclusiva ME/EPP
13	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA	PT	250	R$ 17,79	R$ 4.447,50	Exclusiva ME/EPP
14	MACARRÃO CABELO DE ANJO PACOTE 500G	PT	200	R$ 11,72	R$ 2.344,00	Exclusiva ME/EPP
15	BALAS SORTIDAS	PT	500	R$ 15,16	R$ 7.580,00	Exclusiva ME/EPP
16	PIRULITOS COLORIDOS	PT	900	R$ 16,87	R$ 15.183,00	Exclusiva ME/EPP
17	PIPOCA TORRADA DOCE	PT	2.200	R$ 3,31	R$ 7.282,00	Exclusiva ME/EPP
18	REFRIGERANTE 2L SABOR GUARANÁ	UNIDADE	900	R$ 12,57	R$ 11.313,00	Exclusiva ME/EPP

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unit.	Valor total	Participação
19	SUCO DE CAJU	UNIDADE	850	R$ 8,68	R$ 7.378,00	Exclusiva ME/EPP
20	SUCO DE MARACUJÁ	UNIDADE	850	R$ 11,60	R$ 9.860,00	Exclusiva ME/EPP
21	SUCO DE CAIXINHA, COM VITAMINAS IMPORTANTES	UNIDADE	3.000	R$ 9,92	R$ 29.760,00	Exclusiva ME/EPP
22	MINI REFRIGERANTE 200ML SABORES VARIADOS	UNIDADE	3.000	R$ 4,16	R$ 12.480,00	Exclusiva ME/EPP
23	SUCO DE GOIABA	UNIDADE	850	R$ 11,00	R$ 9.350,00	Exclusiva ME/EPP
24	SUCO DE UVA	UNIDADE	1.050	R$ 16,60	R$ 17.430,00	Exclusiva ME/EPP
25	BEBIDA LÁCTEA UHT CHOCOLATE CAIXA 200ML	UNIDADE	3.000	R$ 2,91	R$ 8.730,00	Exclusiva ME/EPP
26	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO	UNIDADE	4.125	R$ 14,94	R$ 61.627,50	Ampla participação – 75%
27	AMENDOIM VERMELHO	PT	600	R$ 16,67	R$ 10.002,00	Exclusiva ME/EPP
28	AMIDO DE MILHO	UNIDADE	600	R$ 12,48	R$ 7.488,00	Exclusiva ME/EPP
29	ARROZ BRANCO TIPO 1	PT	9.375	R$ 31,09	R$ 291.468,75	Ampla participação – 75%
30	BISCOITO DOCE	CX	5.400	R$ 93,66	R$ 505.764,00	Ampla participação – 75%
31	CAFÉ 1ª QUALIDADE	PT	4.125	R$ 27,66	R$ 114.097,50	Ampla participação – 75%
32	COCO RALADO	UNIDADE	200	R$ 27,75	R$ 5.550,00	Exclusiva ME/EPP
33	FARINHA DE TRIGO	FD	500	R$ 83,53	R$ 41.765,00	Exclusiva ME/EPP
34	FEIJÃO	KG	6.750	R$ 12,70	R$ 85.725,00	Ampla participação – 75%
35	FERMENTO EM PÓ	UNIDADE	350	R$ 7,22	R$ 2.527,00	Exclusiva ME/EPP
36	MARGARINA CULINÁRIA	KG	350	R$ 19,92	R$ 6.972,00	Exclusiva ME/EPP
37	MACARRÃO TIPO GUELA COM SÊMOLA	KG	5.000	R$ 9,14	R$ 45.700,00	Exclusiva ME/EPP

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unit.	Valor total	Participação
38	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM SÊMOLA	KG	5.000	R$ 9,95	R$ 49.750,00	Exclusiva ME/EPP
39	MILHO CANJICÃO	PT	650	R$ 6,38	R$ 4.147,00	Exclusiva ME/EPP
40	ÓLEO DE SOJA	L	6.750	R$ 8,90	R$ 60.075,00	Ampla participação – 75%
41	GELATINA EM PÓ	UNIDADE	3.000	R$ 4,08	R$ 12.240,00	Exclusiva ME/EPP
42	BATATA PALHA	PCT	500	R$ 21,35	R$ 10.675,00	Exclusiva ME/EPP
43	MILHO VERDE	UNIDADE	1.500	R$ 7,13	R$ 10.695,00	Exclusiva ME/EPP
44	CREME DE LEITE	UNIDADE	1.050	R$ 7,96	R$ 8.358,00	Exclusiva ME/EPP
45	CHOCOLATE GRANULADO	PT	250	R$ 20,86	R$ 5.215,00	Exclusiva ME/EPP
46	OVO DE GALINHA	PENTE	2.750	R$ 22,37	R$ 61.517,50	Exclusiva ME/EPP
47	PÓ PARA PREPARO BEBIDA LÁCTEA	UNIDADE	2.200	R$ 24,45	R$ 53.790,00	Exclusiva ME/EPP
48	PÓ PARA PREPARO MINGAU	UNIDADE	2.200	R$ 23,48	R$ 51.656,00	Exclusiva ME/EPP
49	AZEITONA VERDE C/ CAROÇO	VD	200	R$ 29,44	R$ 5.888,00	Exclusiva ME/EPP
50	CALDO DE CARNE	UNIDADE	70	R$ 6,65	R$ 465,50	Exclusiva ME/EPP
51	EXTRATO DE TOMATE	LATA	6.250	R$ 6,81	R$ 42.562,50	Exclusiva ME/EPP
52	AÇAFRÃO	PCT	312	R$ 28,58	R$ 8.916,96	Exclusiva ME/EPP
53	ORÉGANO DESIDRATADO	PT	250	R$ 31,30	R$ 7.825,00	Exclusiva ME/EPP
54	CHÁ DE ERVAS	CX	150	R$ 9,26	R$ 1.389,00	Exclusiva ME/EPP
55	AVEIA	UNIDADE	250	R$ 16,92	R$ 4.230,00	Exclusiva ME/EPP
56	MAIONESE	UNIDADE	200	R$ 12,57	R$ 2.514,00	Exclusiva ME/EPP
57	QUEIJO MUSSARELA	KG	500	R$ 50,89	R$ 25.445,00	Exclusiva ME/EPP
58	IOGURTE	UNIDADE	6.000	R$ 12,60	R$ 75.600,00	Exclusiva ME/EPP

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unit.	Valor total	Participação
59	LEITE EM PÓ	UNIDADE	3.750	R$ 18,97	R$ 71.137,50	Ampla participação – 75%
60	LEITE UHT	UNIDADE	9.375	R$ 8,24	R$ 77.250,00	Ampla participação – 75%
61	TODYNHO – SABOR CHOCOLATE	UNIDADE	3.000	R$ 2,84	R$ 8.520,00	Exclusiva ME/EPP
62	UVA PASSA	KG	200	R$ 28,96	R$ 5.792,00	Exclusiva ME/EPP
63	UVA PASSA BRANCA	KG	200	R$ 48,83	R$ 9.766,00	Exclusiva ME/EPP
64	MACARRÃO DE LETRINHA PACOTE 500G	PT	200	R$ 10,46	R$ 2.092,00	Exclusiva ME/EPP
65	BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO	CX	30	R$ 99,03	R$ 2.970,90	Exclusiva ME/EPP
66	LEITE DE VACA INTEGRAL 0% LACTOSE	CX	800	R$ 98,27	R$ 78.616,00	Exclusiva ME/EPP
67	BATATA INGLESA	KG	6.375	R$ 11,92	R$ 75.990,00	Ampla participação – 75%
68	CEBOLA CABEÇA – 1ª QUALIDADE	KG	2.600	R$ 10,10	R$ 26.260,00	Exclusiva ME/EPP
69	ABÓBORA MORANGA – 1ª QUALIDADE	KG	1.200	R$ 8,50	R$ 10.200,00	Exclusiva ME/EPP
70	REPOLHO VERDE	KG	1.500	R$ 7,15	R$ 10.725,00	Exclusiva ME/EPP
71	ALHO DE 1ª QUALIDADE	KG	2.250	R$ 35,56	R$ 80.010,00	Ampla participação – 75%
72	CENOURA 1ª QUALIDADE	KG	6.500	R$ 9,61	R$ 62.465,00	Exclusiva ME/EPP
73	TOMATE 1ª QUALIDADE	KG	3.000	R$ 10,01	R$ 30.030,00	Exclusiva ME/EPP
74	BETERRABA	KG	3.000	R$ 5,99	R$ 17.970,00	Exclusiva ME/EPP
75	ABOBRINHA VERDE	KG	1.000	R$ 8,18	R$ 8.180,00	Exclusiva ME/EPP
76	BATATA BAROA	KG	1.000	R$ 15,62	R$ 15.620,00	Exclusiva ME/EPP
77	MAÇÃ	KG	5.625	R$ 15,69	R$ 88.256,25	Ampla participação – 75%

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unit.	Valor total	Participação
78	MEXERICA	KG	2.500	R$ 8,23	R$ 20.575,00	Exclusiva ME/EPP
79	LARANJA	KG	7.275	R$ 8,45	R$ 61.473,75	Ampla participação – 75%
80	BANANA PRATA 1ª QUALIDADE	KG	6.900	R$ 10,36	R$ 71.484,00	Ampla participação – 75%
81	MAMÃO FORMOSA	KG	1.200	R$ 8,92	R$ 10.704,00	Exclusiva ME/EPP
82	ABACAXI PÉROLA OU HAVAÍ	KG	3.000	R$ 11,41	R$ 34.230,00	Exclusiva ME/EPP
83	PIMENTÃO	KG	1.000	R$ 11,11	R$ 11.110,00	Exclusiva ME/EPP
84	UVA RUBI	KG	350	R$ 20,83	R$ 7.290,50	Exclusiva ME/EPP
85	MELANCIA	KG	5.250	R$ 7,59	R$ 39.847,50	Exclusiva ME/EPP
86	MORANGO IN NATURA	KG	687	R$ 38,46	R$ 26.422,02	Exclusiva ME/EPP
87	MANGA	KG	550	R$ 9,76	R$ 5.368,00	Exclusiva ME/EPP
88	ABACATE	KG	600	R$ 15,23	R$ 9.138,00	Exclusiva ME/EPP
89	GOIABA VERMELHA	KG	1.750	R$ 11,27	R$ 19.722,50	Exclusiva ME/EPP
90	INHAME 1ª QUALIDADE	KG	7.000	R$ 10,53	R$ 73.710,00	Exclusiva ME/EPP
91	LIMÃO	KG	800	R$ 11,21	R$ 8.968,00	Exclusiva ME/EPP
92	SALSA	MAÇO	400	R$ 8,66	R$ 3.464,00	Exclusiva ME/EPP
93	CHUCHU	KG	300	R$ 8,15	R$ 2.445,00	Exclusiva ME/EPP
94	CEBOLINHA	MAÇO	625	R$ 5,99	R$ 3.743,75	Exclusiva ME/EPP
95	KIWI	KG	30	R$ 34,05	R$ 1.021,50	Exclusiva ME/EPP
96	MARACUJÁ	KG	1.200	R$ 13,03	R$ 15.636,00	Exclusiva ME/EPP
97	CAIXAS DE BOMBONS SORTIDOS	CX	2.000	R$ 14,41	R$ 28.820,00	Exclusiva ME/EPP
98	BISCOITO SALGADO	UNIDADE	3.750	R$ 13,45	R$ 50.437,50	Exclusiva ME/EPP

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unit.	Valor total	Participação
99	OVO DE PÁSCOA	UNIDADE	1.200	R$ 70,27	R$ 84.324,00	Ampla participação – 75%
100	BALA DE GOMA	PT	625	R$ 20,50	R$ 12.812,50	Exclusiva ME/EPP
101	PIPOCA SALGADA DE MILHO	PT	2.200	R$ 9,54	R$ 20.988,00	Exclusiva ME/EPP
102	BOMBOM SERENATA DE AMOR – 50 UNIDADES/825G	PT	500	R$ 79,30	R$ 39.650,00	Exclusiva ME/EPP
103	PANETONE 400G	UNIDADE	800	R$ 34,08	R$ 27.264,00	Exclusiva ME/EPP
104	PANETONE DE FRUTAS 400G	UNIDADE	800	R$ 27,97	R$ 22.376,00	Exclusiva ME/EPP
105	REFRIGERANTE 2 LITROS	UNIDADE	900	R$ 13,43	R$ 12.087,00	Exclusiva ME/EPP
106	ÁGUA MINERAL 500ML	UNIDADE	8.000	R$ 4,50	R$ 36.000,00	Exclusiva ME/EPP
107	SUCO EMBALAGEM TETRA-PAK	UNIDADE	2.125	R$ 10,62	R$ 22.567,50	Exclusiva ME/EPP
108	POLPA DE FRUTA	UNIDADE	2.400	R$ 30,73	R$ 73.752,00	Ampla participação – 75%
109	BOLINHO SABOR DUPLO CHOCOLATE PACOTE 40G	UNIDADE	3.750	R$ 3,95	R$ 14.812,50	Exclusiva ME/EPP
110	IOGURTE NATURAL	UNIDADE	2.000	R$ 8,07	R$ 16.140,00	Exclusiva ME/EPP
111	CARNE BOVINA	KG	3.600	R$ 52,04	R$ 187.344,00	Ampla participação – 75%
112	CARNE BOVINA CONGELADA MÚSCULO	KG	3.375	R$ 47,68	R$ 160.920,00	Ampla participação – 75%
113	PEITO DE FRANGO	KG	4.725	R$ 29,74	R$ 140.521,50	Ampla participação – 75%
114	LINGUIÇA	KG	3.000	R$ 25,18	R$ 75.540,00	Exclusiva ME/EPP
115	SALSICHA	KG	2.200	R$ 14,13	R$ 31.086,00	Exclusiva ME/EPP
116	COSTELA SUÍNA	KG	1.500	R$ 28,45	R$ 42.675,00	Exclusiva ME/EPP
117	COXA E SOBRECOXA FRANGO	KG	4.875	R$ 19,81	R$ 96.573,75	Ampla participação – 75%

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unit.	Valor total	Participação
118	FRANGO RESFRIADO	KG	5.625	R$ 45,52	R$ 256.050,00	Ampla participação – 75%
119	LOMBO DE PORCO	UNIDADE	2.250	R$ 32,77	R$ 73.732,50	Ampla participação – 75%
120	PRESUNTO COZIDO	KG	300	R$ 28,82	R$ 8.646,00	Exclusiva ME/EPP
121	TOUCINHO	KG	500	R$ 21,99	R$ 10.995,00	Exclusiva ME/EPP
122	**AÇÚCAR CRISTAL – COTA RESERVADA DO ITEM 1**	UNIDADE	**2.375**	R$ 22,47	**R$ 53.366,25**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
123	**ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO – COTA RESERVADA DO ITEM 26**	UNIDADE	**1.375**	R$ 14,94	**R$ 20.542,50**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
124	**ARROZ BRANCO TIPO 1 – COTA RESERVADA DO ITEM 29**	PT	**3.125**	R$ 31,09	**R$ 97.156,25**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
125	**BISCOITO DOCE – COTA RESERVADA DO ITEM 30**	CX	**1.800**	R$ 93,66	**R$ 168.588,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
126	**CAFÉ 1ª QUALIDADE – COTA RESERVADA DO ITEM 31**	PT	**1.375**	R$ 27,66	**R$ 38.032,50**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
127	**FEIJÃO – COTA RESERVADA DO ITEM 34**	KG	**2.250**	R$ 12,70	**R$ 28.575,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
128	**ÓLEO DE SOJA – COTA RESERVADA DO ITEM 40**	L	**2.250**	R$ 8,90	**R$ 20.025,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
129	**LEITE EM PÓ – COTA RESERVADA DO ITEM 59**	UNIDADE	**1.250**	R$ 18,97	**R$ 23.712,50**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
130	**LEITE UHT – COTA RESERVADA DO ITEM 60**	UNIDADE	**3.125**	R$ 8,24	**R$ 25.750,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
131	**BATATA INGLESA – COTA RESERVADA DO ITEM 67**	KG	**2.125**	R$ 11,92	**R$ 25.330,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
132	**ALHO DE 1ª QUALIDADE – COTA RESERVADA DO ITEM 71**	KG	**750**	R$ 35,56	**R$ 26.670,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
133	**MAÇÃ – COTA RESERVADA DO ITEM 77**	KG	**1.875**	R$ 15,69	**R$ 29.418,75**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
134	**LARANJA – COTA RESERVADA DO ITEM 79**	KG	**2.425**	R$ 8,45	**R$ 20.491,25**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
135	**BANANA PRATA 1ª QUALIDADE – COTA RESERVADA DO ITEM 80**	KG	**2.300**	R$ 10,36	**R$ 23.828,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
136	**OVO DE PÁSCOA – COTA RESERVADA DO ITEM 99**	UNIDADE	**400**	R$ 70,27	**R$ 28.108,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
137	**POLPA DE FRUTA – COTA RESERVADA DO ITEM 108**	UNIDADE	**800**	R$ 30,73	**R$ 24.584,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

Item	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor unit.	Valor total	Participação
138	**CARNE BOVINA – COTA RESERVADA DO ITEM 111**	KG	**1.200**	R$ 52,04	**R$ 62.448,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
139	**CARNE BOVINA CONGELADA MÚSCULO – COTA RESERVADA DO ITEM 112**	KG	**1.125**	R$ 47,68	**R$ 53.640,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
140	**PEITO DE FRANGO – COTA RESERVADA DO ITEM 113**	KG	**1.575**	R$ 29,74	**R$ 46.840,50**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
141	**COXA E SOBRECOXA FRANGO – COTA RESERVADA DO ITEM 117**	KG	**1.625**	R$ 19,81	**R$ 32.191,25**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
142	**FRANGO RESFRIADO – COTA RESERVADA DO ITEM 118**	KG	**1.875**	R$ 45,52	**R$ 85.350,00**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**
143	**LOMBO DE PORCO – COTA RESERVADA DO ITEM 119**	UNIDADE	**750**	R$ 32,77	**R$ 24.577,50**	**Cota reservada ME/EPP – 25%**

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 099/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 023/2026
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

O **MUNICÍPIO DE PERIQUITO/MG**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 01.613.077/0001-08, com sede na Avenida Senador Getúlio de Carvalho, nº 271, Centro, Periquito/MG, neste ato representado por _____, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, considerando o julgamento do Pregão Eletrônico nº ___/2026, vinculado ao Processo Administrativo nº ___/2026, e a respectiva homologação, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** dos fornecedores indicados nesta Ata, de acordo com a classificação alcançada e nas quantidades máximas registradas, observadas as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência, nas propostas adjudicadas e nesta Ata.

A presente Ata rege-se pela Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente pelos arts. 6º, XLV a XLVIII, e 82 a 86, pela Lei Complementar nº 123/2006, pela regulamentação municipal aplicável ao Sistema de Registro de Preços e pelas demais normas pertinentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos alimentícios não perecíveis, perecíveis, hortifrutigranjeiros, laticínios, bebidas, carnes, derivados e demais itens especificados no Termo de Referência, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde do Município de Periquito/MG.

1.2. O fornecimento será realizado de forma parcelada, sucessiva e conforme a necessidade efetiva da Administração, mediante emissão de Ordem ou Autorização de Fornecimento ou outro instrumento juridicamente admitido.

1.3. As especificações técnicas, unidades, quantidades máximas, regime de participação, fornecedores e preços registrados constam do Anexo I – Quadro de Preços Registrados, integrante desta Ata.

1.4. Os quantitativos registrados constituem limites máximos estimados e não representam obrigação de aquisição integral pelo Município.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

2.1. Integram e vinculam esta Ata, independentemente de transcrição:

I – o Edital do Pregão Eletrônico nº 023/2026;

II – o Termo de Referência;

III – a planilha consolidada de itens;

IV – a proposta final do fornecedor;

V – os documentos apresentados durante o procedimento;

VI – o cadastro de reserva, quando formado; e

VII – os demais atos do processo que estabeleçam condições aplicáveis ao registro.

2.2. Em caso de divergência, deverá ser adotada interpretação que preserve a legalidade, a vinculação ao instrumento convocatório, a proposta adjudicada e a finalidade da contratação, vedada alteração material do objeto ou das condições que serviram de fundamento à competição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DAS UNIDADES REQUISITANTES

3.1. O **Município de Periquito/MG** atuará como órgão gerenciador da presente Ata.

3.2. Constituem unidades requisitantes:

I – Secretaria Municipal de Educação;

II – Secretaria Municipal de Assistência Social; e

III – Secretaria Municipal de Saúde.

3.3. O gerenciamento da Ata compreenderá, entre outras atividades:

a) controle dos quantitativos e saldos registrados;

b) acompanhamento das contratações;

c) controle da vigência;

d) acompanhamento da vantajosidade dos preços;

e) processamento de pedidos de alteração ou atualização de preços;

f) gerenciamento do cadastro de reserva;

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

g) cancelamento de registros, quando cabível;

h) adoção das providências decorrentes de inadimplemento relacionado à própria Ata.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS, FORNECEDORES E QUANTITATIVOS REGISTRADOS

4.1. Os preços registrados são aqueles resultantes da proposta final adjudicada no Pregão Eletrônico nº 023/2026.

4.2. Os preços registrados incluem todos os custos necessários ao integral fornecimento, inclusive tributos, fretes, transporte, carga, descarga, acondicionamento, embalagem, seguros, encargos e demais despesas diretas ou indiretas.

4.3. O valor total indicado no Anexo I representa o limite econômico máximo correspondente aos quantitativos registrados, não constituindo obrigação de despesa ou de aquisição integral.

CLÁUSULA QUINTA – DAS COTAS PRINCIPAIS, ITENS EXCLUSIVOS E COTAS RESERVADAS

5.1. Os itens observarão a classificação estabelecida no Edital e na planilha consolidada:

I – ampla participação – cota principal;

II – participação exclusiva de ME/EPP; e

III – cota reservada – exclusiva de ME/EPP.

5.2. As cotas reservadas possuem as mesmas especificações técnicas, padrões de qualidade, unidades de fornecimento, condições de entrega e critérios de recebimento dos respectivos itens da cota principal.

5.3. Quando o mesmo fornecedor for vencedor da cota principal e da correspondente cota reservada, será observado o tratamento estabelecido no Edital para definição do preço aplicável às contratações.

5.4. Nas aquisições, será conferida prioridade à utilização dos quantitativos da cota reservada, ressalvada situação em que sua utilização não se mostre adequada às quantidades ou condições específicas da demanda, mediante justificativa da unidade requisitante.

5.5. A existência de cota principal e reservada não autoriza aquisição superior ao somatório dos quantitativos originalmente planejados para o respectivo produto.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

CLÁUSULA SEXTA – DO CADASTRO DE RESERVA

6.1. Podem integrar o cadastro de reserva, em anexo próprio, observada a ordem de classificação:

I – os licitantes que aceitarem registrar o objeto pelo mesmo preço do adjudicatário; e

II – na sequência, os licitantes que mantiverem suas propostas originais.

6.2. O cadastro de reserva destina-se a possibilitar a contratação de fornecedor remanescente na hipótese de impossibilidade de atendimento pelo beneficiário originário da Ata.

6.3. A inclusão no cadastro de reserva **não gera direito subjetivo à contratação**.

6.4. A habilitação dos integrantes do cadastro de reserva poderá ser verificada quando houver necessidade efetiva de sua convocação, observada a legislação e a regulamentação aplicáveis.

6.5. A convocação respeitará rigorosamente a ordem de classificação registrada.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO DA ATA

7.1. A presente Ata terá vigência de **1 (um) ano**, contado na forma estabelecida pela legislação e pela regulamentação municipal aplicável.

7.2. A Ata poderá ser prorrogada, uma única vez, por igual período, desde que:

I – a providência seja formalizada antes do término da vigência;

II – permaneça caracterizada a necessidade administrativa;

III – o fornecedor manifeste concordância quando necessária;

IV – seja comprovada, mediante pesquisa ou análise idônea de mercado, a manutenção da vantajosidade dos preços; e

V – sejam observadas as demais condições legais e regulamentares.

CLÁUSULA OITAVA – DA NATUREZA DO REGISTRO E DA AUSÊNCIA DE OBRIGAÇÃO DE CONTRATAR

8.1. A existência de preços registrados implica compromisso do fornecedor de atender às contratações regularmente emitidas, nas condições estabelecidas nesta Ata, no Edital e no Termo de Referência.

8.2. A presente Ata **não obriga a Administração a adquirir integral ou parcialmente os quantitativos registrados**.

8.3. A Administração poderá realizar contratação específica para o mesmo objeto quando juridicamente cabível e devidamente motivada.

8.4. O fornecedor não terá direito a indenização, pagamento ou compensação relativamente aos quantitativos registrados e não contratados.

CLÁUSULA NONA – DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA

9.1. As contratações serão realizadas conforme a necessidade das Secretarias requisitantes.

9.2. A contratação poderá ser formalizada mediante contrato, nota de empenho, autorização de fornecimento ou outro instrumento admitido pelo art. 95 da Lei nº 14.133/2021, conforme as características da aquisição.

9.3. Cada contratação dependerá de:

I – necessidade administrativa;

II – existência de saldo quantitativo na Ata;

III – disponibilidade orçamentária;

IV – manutenção da vigência da Ata;

V – regularidade das condições exigíveis do fornecedor; e

VI – emissão do instrumento competente.

9.4. A contratação decorrente desta Ata deverá observar as condições vigentes na data de sua formalização.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORNECIMENTO, PRAZOS E LOCAIS DE ENTREGA

10.1. O fornecimento será realizado **parceladamente**, mediante prévia Ordem ou Autorização de Fornecimento.

10.2. Não será admitida entrega sem prévia autorização formal da Administração.

10.3. Os produtos deverão ser entregues, em regra, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento, ressalvado prazo específico tecnicamente justificado.

10.4. Para hortifrutigranjeiros e demais produtos que exijam maior grau de frescor, a entrega deverá ocorrer, preferencialmente, no prazo máximo de **1 (um) dia útil**, conforme solicitação da unidade requisitante.

10.5. Os locais de entrega serão indicados na respectiva Ordem de Fornecimento e compreenderão unidades vinculadas às Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde situadas no Município de Periquito/MG.

10.6. Não haverá cobrança adicional em razão do local de entrega indicado dentro das condições previstas no Termo de Referência.

10.7. Todas as despesas de transporte, carga, descarga, acondicionamento e demais custos necessários à entrega serão de responsabilidade do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA QUALIDADE, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO

11.1. Os produtos deverão atender integralmente às especificações do Termo de Referência e da proposta adjudicada.

11.2. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues:

I – em condições adequadas ao consumo;

II – dentro do prazo de validade exigido para cada item;

III – em embalagem íntegra, quando aplicável;

IV – com rotulagem e identificação exigidas pela legislação;

V – livres de contaminação, deterioração ou alterações incompatíveis com sua natureza;

VI – com registros, selos ou inspeções sanitárias quando legalmente exigíveis; e

VII – em condições adequadas de conservação e temperatura.

11.3. Produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados de maneira a preservar a cadeia de temperatura durante todo o trajeto.

11.4. Os veículos e recipientes utilizados para transporte deverão possuir condições de higiene e conservação compatíveis com a natureza dos alimentos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO RECEBIMENTO E DA SUBSTITUIÇÃO DOS PRODUTOS

12.1. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência, especialmente:

a) das quantidades;

b) da integridade das embalagens;

c) das condições aparentes dos produtos;

d) do prazo de validade;

e) da temperatura, quando aplicável; e

f) da correspondência com a Ordem de Fornecimento.

12.2. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade com as especificações do Termo de Referência.

12.3. Poderão ser realizadas pesagem, inspeção, conferência de rótulos, validade, registros sanitários e demais verificações pertinentes.

12.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade do fornecedor por vício, defeito, contaminação ou desconformidade posteriormente constatada.

12.5. Os produtos recusados deverão ser retirados e substituídos, **sem qualquer ônus adicional para a Administração**, no prazo fixado pela fiscalização de acordo com a urgência do abastecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

13.1. Constituem obrigações do fornecedor:

I – cumprir integralmente esta Ata, o Edital, o Termo de Referência, a proposta e as Ordens de Fornecimento;

II – fornecer os produtos nas quantidades, prazos e locais determinados;

III – manter os preços registrados e as condições assumidas, ressalvadas alterações regularmente autorizadas;

IV – manter, durante a vigência da Ata e das contratações dela decorrentes, as condições de habilitação juridicamente exigíveis;

V – cumprir as normas sanitárias, de segurança alimentar, transporte, armazenamento e comercialização;

VI – substituir produtos recusados ou desconformes;

VII – comunicar imediatamente qualquer fato que possa comprometer o fornecimento;

VIII – responder por danos decorrentes de sua atuação, na forma da legislação;

IX – manter atualizados seus dados cadastrais, endereço, telefone e correio eletrônico;

X – permitir e colaborar com a fiscalização;

XI – emitir documentos fiscais em conformidade com os produtos efetivamente fornecidos;

XII – arcar com todos os custos necessários à execução;

XIII – não transferir a terceiros a responsabilidade principal pelo fornecimento.

13.2. Não será admitida subcontratação do objeto principal, ressalvadas atividades meramente acessórias de transporte ou logística, sem transferência da responsabilidade do fornecedor registrado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DAS UNIDADES REQUISITANTES

14.1. Compete à Administração:

I – gerenciar e acompanhar a Ata;

II – emitir as Ordens de Fornecimento;

III – indicar os locais de entrega;

IV – receber, conferir e fiscalizar os produtos;

V – recusar produtos em desconformidade;

VI – controlar saldos e quantitativos;

VII – acompanhar a manutenção da vantajosidade dos preços;

VIII – processar os pedidos de alteração ou atualização;

IX – efetuar os pagamentos decorrentes das contratações regularmente executadas;

X – comunicar formalmente as irregularidades constatadas;

XI – aplicar as providências administrativas e sanções cabíveis, quando for o caso; e

XII – promover a publicidade legal dos atos relativos à Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO CONTROLE DOS SALDOS

15.1. O órgão gerenciador manterá controle atualizado dos quantitativos:

I – originalmente registrados;

II – efetivamente contratados;

III – entregues;

IV – pendentes de fornecimento; e

V – remanescentes.

15.2. O controle deverá permitir, sempre que aplicável, a identificação do consumo por Secretaria requisitante.

15.3. Não poderão ser emitidas Ordens de Fornecimento em quantidade superior ao saldo disponível para o respectivo item.

15.4. A Administração deverá evitar a aquisição antecipada de grandes quantidades de produtos perecíveis ou formação de estoque incompatível com a capacidade de armazenamento e o consumo previsto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ALTERAÇÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

16.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados nas hipóteses admitidas pela Lei nº 14.133/2021 e pela regulamentação aplicável, mediante procedimento administrativo devidamente instruído.

16.2. Poderá ocorrer alteração em razão:

I – de redução dos preços praticados no mercado;

II – de fato superveniente que eleve extraordinariamente o custo do fornecimento;

III – de força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, quando comprovados os pressupostos legais;

IV – de criação, alteração ou extinção de tributos ou encargos legais com repercussão comprovada sobre o preço; e

V – de reajustamento previsto no Edital, após o interregno legal.

16.3. O pedido do fornecedor deverá demonstrar objetivamente:

a) o fato superveniente;

b) o nexo causal;

c) a repercussão econômica sobre o item;

d) a inviabilidade do preço registrado nas condições originais; e

e) o valor cuja atualização se pretende.

16.4. A mera alegação de aumento dos preços, inflação ordinária ou apresentação isolada de documentos fiscais não assegura alteração automática do valor registrado.

16.5. A Administração poderá realizar pesquisa de mercado e diligências para aferir a procedência do pedido.

16.6. O preço atualizado deverá permanecer compatível com os valores praticados no mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1. Quando o preço registrado se tornar **superior ao praticado no mercado**, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar sua redução.

17.2. Não aceitando o fornecedor reduzir o preço aos valores de mercado, poderão ser adotadas as providências previstas na regulamentação, inclusive sua liberação do compromisso quanto ao item e convocação dos fornecedores do cadastro de reserva, quando cabível.

17.3. Quando o preço de mercado se tornar **superior ao preço registrado** e o fornecedor demonstrar impossibilidade objetiva de cumprimento, poderá requerer a atualização do preço, mediante documentação comprobatória.

17.4. Não comprovado o fato superveniente ou sua repercussão, o pedido será indeferido, permanecendo exigível o cumprimento da obrigação.

17.5. Não havendo solução que preserve a vantajosidade e a regular execução, poderão ser adotadas as providências destinadas ao cancelamento do registro e à obtenção de contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

18.1. O registro do fornecedor poderá ser cancelado quando:

I – descumprir, sem justificativa aceita, as condições desta Ata;

II – não atender à Ordem de Fornecimento ou não retirar o instrumento de contratação no prazo estabelecido;

III – recusar-se injustificadamente a cumprir obrigação regularmente assumida;

IV – não aceitar as providências decorrentes da negociação de preços nas hipóteses previstas na regulamentação;

V – perder condição indispensável à execução do objeto e não promover regularização juridicamente admissível; ou

VI – sofrer sanção que produza efeitos impeditivos sobre novas contratações com a Administração.

18.2. O cancelamento será formalizado mediante decisão motivada e assegurará contraditório e ampla defesa quando cabíveis.

18.3. Cancelado o registro, poderão ser convocados os fornecedores do cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

19.1. O preço registrado poderá ser cancelado, total ou parcialmente, mediante decisão motivada:

I – por razão de interesse público;

II – a pedido do fornecedor, diante de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado;

III – quando não houver êxito nas negociações destinadas ao restabelecimento da vantajosidade;

IV – quando fato superveniente tornar inviável a manutenção regular do registro; ou

V – nas demais hipóteses previstas na regulamentação aplicável.

19.2. O cancelamento deverá preservar, quando possível, as contratações já regularmente formalizadas, observadas as condições jurídicas de cada instrumento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO REMANEJAMENTO DOS QUANTITATIVOS

20.1. O remanejamento de quantitativos entre unidades ou órgãos somente será admitido quando permitido pela regulamentação municipal e desde que:

I – não implique aumento do quantitativo global registrado para o item;

II – haja saldo disponível;

III – seja preservada a finalidade da contratação;

IV – não haja prejuízo às demandas originalmente planejadas; e

V – a providência seja formalmente registrada pelo órgão gerenciador.

20.2. O remanejamento não poderá ser utilizado para realizar acréscimo informal dos quantitativos da Ata.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA ADESÃO POR ÓRGÃOS OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES

21.1. A adesão à presente Ata por órgão ou entidade não participante somente será admitida **se autorizada**, observadas as condições do art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

21.2. A adesão dependerá, no mínimo:

I – de justificativa da vantagem da adesão;

II – de demonstração de compatibilidade dos preços registrados com os praticados no mercado;

III – de consulta e aceitação prévia do órgão gerenciador;

IV – de aceitação do fornecedor, sem prejuízo das obrigações já assumidas; e

V – de observância dos limites quantitativos legais e regulamentares.

21.3. A autorização de adesão não poderá comprometer o atendimento das necessidades do Município ou das unidades originalmente contempladas.

21.4. Compete ao órgão aderente instruir e formalizar sua própria contratação e fiscalizar sua execução.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O descumprimento das obrigações assumidas sujeitará o fornecedor às sanções previstas no Edital e nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

22.2. Poderão ser aplicadas, conforme a natureza e a gravidade da conduta:

I – advertência;

II – multa;

III – impedimento de licitar e contratar; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

22.3. A aplicação de sanções dependerá de procedimento administrativo próprio, assegurados contraditório e ampla defesa.

22.4. O cancelamento do registro e a aplicação de sanção constituem medidas juridicamente distintas e poderão ocorrer cumulativamente quando presentes seus respectivos pressupostos.

22.5. As sanções também poderão alcançar integrante do cadastro de reserva que, após assumir formalmente compromisso juridicamente vinculante, deixe de honrá-lo injustificadamente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DO PAGAMENTO DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA

23.1. A assinatura desta Ata, por si só, não gera obrigação de pagamento.

23.2. Somente serão pagos os quantitativos:

I – regularmente solicitados;

II – efetivamente entregues;

III – recebidos pela Administração; e

IV – devidamente atestados.

23.3. O pagamento observará o prazo e as condições previstos no Edital, no Termo de Referência e no instrumento correspondente à contratação.

23.4. Não haverá pagamento por quantitativo apenas registrado ou não solicitado.

23.5. Notas fiscais com erro ou inconsistência serão devolvidas para correção, observando-se as regras estabelecidas no instrumento da contratação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. A existência desta Ata não implica realização imediata de despesa e, por isso, não exige comprometimento orçamentário correspondente ao valor global dos quantitativos registrados.

24.2. A indicação da dotação orçamentária ocorrerá por ocasião de cada contratação decorrente da Ata, observadas as dotações próprias das Secretarias requisitantes e a legislação orçamentária e financeira.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DA PUBLICIDADE E EFICÁCIA

25.1. A presente Ata e seus anexos serão divulgados no **Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP**, bem como nos demais meios legalmente exigidos.

25.2. Também deverão ser divulgadas, na forma aplicável, as alterações, prorrogações, cancelamentos e demais atos relevantes relacionados ao registro.

25.3. O órgão gerenciador deverá assegurar transparência e rastreabilidade às contratações realizadas com fundamento nesta Ata.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1. É vedado efetuar acréscimos aos quantitativos estabelecidos nesta Ata fora das hipóteses expressamente admitidas pela legislação e regulamentação aplicáveis.

26.2. A Ata não poderá ser utilizada para fornecimento de produtos diversos daqueles regularmente licitados e registrados.

26.3. O fornecedor deverá manter seus dados cadastrais atualizados durante toda a vigência.

26.4. Comunicações relevantes deverão ser realizadas preferencialmente por meio eletrônico que permita comprovação de envio e recebimento.

26.5. Situações omissas serão decididas pelo órgão gerenciador com fundamento na Lei nº 14.133/2021, na regulamentação municipal, no Edital e nos princípios aplicáveis às contratações públicas.

26.6. Sempre que juridicamente possível, falhas formais ou situações passíveis de regularização serão objeto de saneamento, evitando-se cancelamento ou aplicação de medidas mais gravosas sem necessidade.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – DO FORO

27.1. Fica eleito o foro da comarca competente para o Município de Periquito/MG para dirimir controvérsias decorrentes desta Ata que não possam ser solucionadas administrativamente, ressalvadas as hipóteses de competência legal diversa.

E, por estarem de acordo, as partes assinam eletronicamente ou em vias de igual teor a presente Ata.

Periquito/MG, ___ de _____ de 2026.

MUNICÍPIO DE PERIQUITO/MG
Órgão Gerenciador

Nome:
Cargo:

FORNECEDOR REGISTRADO

Razão Social:
CNPJ:
Representante Legal:
CPF:

ANEXO I

QUADRO DE PREÇOS REGISTRADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	PARTICIPAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE MÁXIMA	MARCA/FABRICANTE	FORNECEDOR/CNPJ	PREÇO UNITÁRIO REGISTRADO	VALOR TOTAL MÁXIMO
___	___	___	___	___	___	___	R$ ___	R$ ___

Observação: deverão constar neste Anexo os **preços efetivamente adjudicados e homologados**, e não os valores estimados utilizados como referência na fase licitatória.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

ANEXO VI – Minuta do instrumento contratual

MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ___/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº ___/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2026
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2026

O **MUNICÍPIO DE PERIQUITO/MG**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 01.613.077/0001-08, com sede na Avenida Senador Getúlio de Carvalho, nº 271, Centro, Periquito/MG, neste ato representado por _____, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede em _____, representada por _____, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato Administrativo, decorrente do Pregão Eletrônico nº ___/2026 e da Ata de Registro de Preços nº ___/2026, mediante as cláusulas e condições seguintes.

O contrato será regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar nº 123/2006, pela regulamentação municipal aplicável, pelo Edital, pelo Termo de Referência, pela Ata de Registro de Preços e pelas demais normas pertinentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente contrato a aquisição parcelada de gêneros alimentícios, compreendendo produtos alimentícios não perecíveis, perecíveis, hortifrutigranjeiros, laticínios, bebidas, carnes, derivados e demais itens adjudicados à CONTRATADA, destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde do Município de Periquito/MG.

1.2. Integram o objeto deste contrato exclusivamente os itens, quantitativos e preços constantes do quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE CONTRATADA	MARCA/FABRICANTE, QUANDO APLICÁVEL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
___	___	___	___	___	R$ ___	R$ ___

1.3. Os produtos deverão observar integralmente as especificações técnicas, características, padrões de qualidade, validade, acondicionamento, conservação e demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.4. O presente contrato decorre da Ata de Registro de Preços nº ___/2026 e não autoriza fornecimentos superiores aos quantitativos nele expressamente contratados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

2.1. Integram e vinculam este contrato, independentemente de transcrição:

I – o Edital do Pregão Eletrônico nº ___/2026;

II – o Termo de Referência;

III – a Ata de Registro de Preços nº ___/2026;

IV – a proposta final da CONTRATADA;

V – a Ordem ou Autorização de Fornecimento;

VI – os documentos técnicos correspondentes aos produtos ofertados, quando aplicáveis; e

VII – os demais documentos integrantes do procedimento que estabeleçam obrigações relacionadas à execução.

2.2. As condições assumidas na proposta adjudicada vinculam a CONTRATADA durante toda a execução.

2.3. A marca do produto efetivamente adjudicada deverá ser mantida durante o fornecimento, quando houver identificação de marca na proposta.

2.4. A substituição de marca, fabricante ou produto somente poderá ocorrer mediante prévia e expressa autorização da Administração, desde que demonstrada impossibilidade justificada de manutenção do produto originalmente ofertado e comprovada equivalência ou superioridade da alternativa apresentada, sem majoração do preço e sem prejuízo à competitividade ou às especificações exigidas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO

3.1. O valor total máximo deste contrato é de **R$ _____ (_____)**.

3.2. Os preços unitários são aqueles registrados na Ata de Registro de Preços e efetivamente contratados.

3.3. Nos preços estão incluídos todos os custos necessários ao fornecimento, inclusive:

I – tributos;

II – encargos;

III – transporte;

IV – frete;

V – carga e descarga;

VI – acondicionamento;

VII – embalagens;

VIII – seguros;

IX – mão de obra;

X – despesas administrativas; e

XI – quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários à perfeita execução do objeto.

3.4. Não será devido qualquer pagamento adicional em razão de custos ordinários que deveriam ter sido considerados na proposta.

CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta das dotações orçamentárias próprias da(s) Secretaria(s) requisitante(s):

Unidade: _____
Dotação: _____
Ficha: _____
Fonte: _____

4.2. Havendo execução em exercício financeiro subsequente, as despesas correrão por conta das dotações correspondentes, mediante os procedimentos orçamentários legalmente exigíveis.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência do contrato será de ___ **(**_____**) meses**, contado da data de sua divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma do art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

5.2. O prazo de vigência deverá ser suficiente ao cumprimento integral das obrigações contratadas.

5.3. A eventual prorrogação somente será admitida quando juridicamente cabível, mediante justificativa, demonstração do interesse público e formalização dentro da vigência contratual.

5.4. A vigência deste contrato é autônoma em relação ao prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, desde que a contratação tenha sido regularmente formalizada durante a validade da Ata.

CLÁUSULA SEXTA – DO MODELO DE EXECUÇÃO E DO FORNECIMENTO

6.1. O fornecimento será realizado de forma **parcelada**, mediante emissão de Ordem ou Autorização de Fornecimento pela Administração.

6.2. Não será admitida entrega de produtos sem prévia autorização formal do setor competente.

6.3. Cada Ordem de Fornecimento indicará, conforme aplicável:

I – número do contrato e da Ata;

II – itens solicitados;

III – quantidades;

IV – local de entrega;

V – unidade requisitante;

VI – prazo de entrega;

VII – servidor ou setor responsável pelo recebimento; e

VIII – demais informações necessárias à execução.

6.4. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente os quantitativos efetivamente requisitados, não sendo devido pagamento por fornecimentos realizados sem autorização.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS PRAZOS E LOCAIS DE ENTREGA

7.1. Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento, salvo prazo específico expressamente estabelecido para determinado produto.

7.2. Para hortifrutigranjeiros e demais produtos cuja natureza exija maior grau de frescor, a entrega deverá ocorrer, preferencialmente, no prazo máximo de **1 (um) dia útil**, quando assim solicitado pela unidade requisitante.

7.3. Prazos específicos poderão ser indicados na Ordem de Fornecimento quando tecnicamente justificados pela natureza do produto ou pela necessidade administrativa.

7.4. Os produtos serão entregues nos endereços indicados na Ordem de Fornecimento, abrangendo unidades vinculadas às Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde localizadas no Município de Periquito/MG.

7.5. A indicação de locais distintos dentro do Município não ensejará cobrança adicional.

7.6. Todas as despesas relacionadas ao transporte, carga, descarga, acondicionamento, seguros e demais operações necessárias à entrega serão suportadas exclusivamente pela CONTRATADA.

CLÁUSULA OITAVA – DA QUALIDADE E DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS

8.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo e atender integralmente às especificações constantes do Termo de Referência.

8.2. Os produtos deverão, conforme sua natureza:

I – atender aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária;

II – apresentar características organolépticas próprias;

III – estar livres de deterioração, contaminação, adulteração, mofo, pragas, parasitas, matérias estranhas ou qualquer condição incompatível com o consumo;

IV – possuir embalagem íntegra e apropriada;

V – apresentar rotulagem regularmente exigível;

VI – conter identificação de lote, data de fabricação e prazo de validade, quando aplicável;

VII – observar as condições específicas de conservação;

VIII – possuir registros, inspeções ou selos sanitários quando legalmente exigíveis; e

IX – atender às demais exigências específicas estabelecidas para cada item.

8.3. Produtos refrigerados ou congelados deverão ser transportados e entregues em condições que assegurem a manutenção da temperatura adequada durante todo o trajeto.

8.4. Os veículos utilizados deverão apresentar condições de higiene, conservação e adequação compatíveis com os produtos transportados.

8.5. Produtos de origem animal deverão observar o regime de inspeção sanitária legalmente aplicável à respectiva produção e comercialização.

8.6. A CONTRATADA responderá pela integridade, qualidade, conservação e segurança dos produtos até seu efetivo recebimento pela Administração.

CLÁUSULA NONA – DO PRAZO DE VALIDADE DOS PRODUTOS

9.1. Cada produto deverá possuir o prazo mínimo de validade especificamente indicado em sua descrição no Termo de Referência.

9.2. Não serão aceitos produtos cuja validade remanescente seja inferior àquela exigida para o respectivo item.

9.3. Na ausência de prazo mínimo específico para determinado produto, sua validade deverá ser compatível com a natureza do alimento, com o consumo planejado e com as práticas ordinárias do mercado, cabendo à fiscalização recusar produtos cuja vida útil remanescente comprometa sua adequada utilização.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECEBIMENTO

10.1. O recebimento será realizado por agente público ou comissão formalmente designada pela Administração.

10.2. Recebimento provisório

10.2.1. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência inicial:

I – das quantidades;

II – da correspondência com a Ordem de Fornecimento;

III – da integridade das embalagens;

IV – das condições aparentes;

V – dos prazos de validade;

VI – da rotulagem, quando aplicável; e

VII – da temperatura, quando necessária.

10.2.2. O recebimento provisório não representa aceitação definitiva dos produtos.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

10.3. Recebimento definitivo

10.3.1. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da conformidade dos produtos com as especificações contratuais e do Termo de Referência.

10.3.2. A Administração poderá realizar:

a) pesagem;

b) inspeção visual;

c) conferência de rótulos;

d) verificação da validade;

e) verificação da temperatura;

f) conferência de registros ou inspeções sanitárias; e

g) outras verificações objetivamente necessárias.

10.3.3. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, defeitos, contaminações ou desconformidades posteriormente constatadas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RECUSA E SUBSTITUIÇÃO DOS PRODUTOS

11.1. Serão recusados, total ou parcialmente, produtos que:

I – estejam em desacordo com as especificações;

II – apresentem validade insuficiente;

III – estejam deteriorados, contaminados ou impróprios ao consumo;

IV – possuam embalagem violada, danificada ou inadequada;

V – apresentem temperatura incompatível com sua adequada conservação;

VI – sejam de marca diversa da ofertada sem autorização;

VII – apresentem quantidade, peso ou volume inferiores ao contratado; ou

VIII – descumpram requisitos sanitários ou de qualidade aplicáveis.

11.2. Os produtos recusados deverão ser retirados e substituídos pela CONTRATADA, sem qualquer ônus adicional.

11.3. A substituição ocorrerá no prazo fixado pela fiscalização, considerado o grau de urgência do abastecimento e a natureza do produto.

11.4. A necessidade de substituição não afasta eventual aplicação das medidas administrativas cabíveis quando caracterizado inadimplemento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE:

I – emitir as Ordens de Fornecimento;

II – informar os itens, quantidades, prazos e locais de entrega;

III – disponibilizar as informações necessárias à execução;

IV – acompanhar e fiscalizar o contrato;

V – receber e conferir os produtos;

VI – recusar produtos em desacordo;

VII – solicitar substituição dos produtos recusados;

VIII – comunicar formalmente as irregularidades constatadas;

IX – proporcionar acesso aos locais de entrega nos horários previamente estabelecidos;

X – atestar os documentos fiscais após o recebimento regular;

XI – efetuar os pagamentos nas condições pactuadas;

XII – verificar a manutenção das condições de habilitação, quando cabível;

XIII – aplicar as medidas e sanções administrativas cabíveis;

XIV – manter registros da execução contratual; e

XV – promover a publicidade legal dos atos relativos ao contrato.

12.2. O CONTRATANTE não responderá por obrigações assumidas pela CONTRATADA perante terceiros.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
FLS: _____
RUBRICA: _____
PERIQUITO-MG

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Constituem obrigações da CONTRATADA:

I – executar integralmente o objeto conforme este contrato, o Edital, o Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços e a proposta;

II – atender às Ordens de Fornecimento nos prazos estabelecidos;

III – entregar os produtos nas quantidades e locais indicados;

IV – fornecer gêneros alimentícios próprios ao consumo e em conformidade com a legislação sanitária;

V – manter as condições adequadas de armazenamento, transporte e conservação;

VI – preservar a cadeia de refrigeração ou congelamento, quando aplicável;

VII – fornecer produtos com embalagens, rotulagem e validade adequadas;

VIII – substituir, sem ônus, produtos recusados;

IX – manter a marca e as características do produto adjudicado, ressalvada substituição previamente autorizada;

X – responsabilizar-se por todos os custos do fornecimento;

XI – cumprir as obrigações fiscais, comerciais e trabalhistas relacionadas à execução;

XII – manter durante a execução as condições de habilitação legalmente exigíveis;

XIII – comunicar imediatamente qualquer situação que possa prejudicar ou atrasar o fornecimento;

XIV – prestar esclarecimentos solicitados pela fiscalização;

XV – responsabilizar-se pelos atos de seus empregados, prepostos, transportadores e terceiros utilizados na execução;

XVI – reparar danos diretamente causados à Administração ou a terceiros em decorrência de sua atuação;

XVII – manter atualizados os dados cadastrais e os meios de comunicação;

XVIII – emitir corretamente os documentos fiscais; e

XIX – observar práticas destinadas à redução de desperdícios e à adequada destinação de resíduos relacionados ao fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

14.1. A execução será acompanhada e fiscalizada por gestor e fiscais formalmente designados pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

14.2. Compete à fiscalização, sem prejuízo de outras atribuições:

I – acompanhar a execução;

II – conferir itens e quantidades;

III – verificar a qualidade e a conformidade dos produtos;

IV – controlar prazos de entrega;

V – verificar validade, embalagem e rotulagem;

VI – conferir temperatura e condições de transporte quando aplicáveis;

VII – determinar substituições;

VIII – registrar ocorrências;

IX – notificar a CONTRATADA;

X – atestar o recebimento regular;

XI – comunicar à autoridade competente os descumprimentos que possam ensejar sanção ou extinção; e

XII – manter registros suficientes à rastreabilidade da execução.

14.3. A fiscalização poderá solicitar documentos sanitários, registros, comprovantes de origem ou outros elementos necessários à verificação da conformidade, quando legalmente aplicáveis ao produto.

14.4. A atuação da fiscalização não reduz nem exclui a responsabilidade da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

15.1. A medição corresponderá às quantidades **efetivamente entregues, recebidas definitivamente e atestadas** pela Administração.

15.2. Não será realizado pagamento por:

I – produtos não entregues;

II – produtos recusados;

III – produtos pendentes de substituição;

IV – quantidades não autorizadas; ou

V – fornecimento realizado em desconformidade.

15.3. A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal contendo, no mínimo:

I – identificação do contrato;

II – número do processo administrativo;

III – número do Pregão;

IV – número da Ata de Registro de Preços;

V – número da Ordem de Fornecimento;

VI – descrição dos itens;

VII – quantidades;

VIII – valores unitários e totais;

IX – dados bancários; e

X – demais informações legalmente exigíveis.

15.4. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias**, contado da apresentação válida da nota fiscal e do regular atesto pela Administração.

15.5. O pagamento observará a ordem cronológica de exigibilidade legalmente aplicável.

15.6. Notas fiscais que contenham erros ou inconsistências serão devolvidas para correção, reiniciando-se o prazo após sua reapresentação válida.

15.7. Serão realizadas as retenções tributárias previstas na legislação.

15.8. Multas definitivamente aplicadas, prejuízos reconhecidos e demais créditos líquidos e certos do CONTRATANTE poderão ser descontados dos valores devidos, observado o devido processo quando necessário.

15.9. A perda superveniente de condição de regularidade fiscal ou trabalhista não autoriza, por si só, a retenção automática do pagamento referente a objeto regularmente recebido, sem prejuízo das providências destinadas à regularização, sanção ou extinção contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

16.1. A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que permaneçam juridicamente aplicáveis.

16.2. A Administração poderá verificar, antes do pagamento ou sempre que necessário:

I – regularidade fiscal;

II – regularidade trabalhista;

III – regularidade perante o FGTS;

IV – existência de sanções impeditivas; e

V – validade de licenças sanitárias exigíveis para a atividade.

16.3. Constatada irregularidade, a CONTRATADA será notificada para regularização ou apresentação de justificativa.

16.4. A persistência de irregularidade poderá ensejar as medidas administrativas cabíveis, observados o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO REAJUSTE

17.1. Os preços contratados somente poderão ser reajustados após o interregno mínimo de **1 (um) ano**, contado da data do orçamento estimado da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

17.2. Para o reajustamento será utilizado o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA**, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, salvo previsão específica mais adequada constante do Edital.

17.3. O reajuste incidirá exclusivamente sobre obrigações executadas após a data em que se completar o interregno legal, desde que a execução posterior não decorra de atraso imputável à CONTRATADA.

17.4. O reajustamento poderá ser formalizado por apostilamento.

17.5. O reajuste não se confunde com o restabelecimento extraordinário do equilíbrio econômico-financeiro.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

18.1. Fica assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, nos termos do art. 124, II, “d”, da Lei nº 14.133/2021.

18.2. O pedido de recomposição deverá demonstrar de forma objetiva:

I – a ocorrência do fato superveniente;

II – seu enquadramento jurídico;

III – o nexo causal entre o evento e o aumento ou redução dos encargos;

IV – a efetiva repercussão econômica no contrato; e

V – o valor da recomposição pretendida.

18.3. A mera variação ordinária dos preços de mercado, inflação normal ou apresentação isolada de notas fiscais não caracteriza, por si só, desequilíbrio extraordinário.

18.4. A Administração poderá solicitar documentos adicionais, realizar pesquisa de mercado e promover diligências.

18.5. A recomposição, quando reconhecida, será limitada ao impacto efetivamente demonstrado e deverá evitar sobreposição com parcelas posteriormente abrangidas por reajustamento.

18.6. Alterações tributárias supervenientes que repercutam comprovadamente nos preços poderão ensejar a correspondente revisão, nos termos legais.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

19.1. O contrato poderá ser alterado nas hipóteses admitidas pelos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

19.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões determinados pela Administração dentro dos limites legalmente estabelecidos.

19.3. As alterações quantitativas ou qualitativas deverão ser previamente justificadas e formalizadas.

19.4. Alterações que não caracterizem modificação contratual substancial e que possam ser registradas por apostila observarão o art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

19.5. Nenhuma alteração poderá modificar a essência do objeto ou frustrar as condições da licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

20.1. **Não será exigida garantia de execução contratual**, sem prejuízo da garantia de proposta exigida no procedimento licitatório e das responsabilidades legais da CONTRATADA.

20.2. A dispensa da garantia de execução não afasta o dever da CONTRATADA de reparar prejuízos, cumprir obrigações ou suportar sanções decorrentes de inadimplemento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

21.1. Não será admitida a subcontratação do fornecimento principal dos gêneros alimentícios.

21.2. Poderão ser utilizados terceiros para atividades acessórias de transporte, carga, descarga ou logística, permanecendo a CONTRATADA integralmente responsável pela execução.

21.3. A contratação de terceiros para atividade acessória não criará vínculo entre esses terceiros e o CONTRATANTE.

21.4. É vedada a cessão ou transferência integral deste contrato sem prévia autorização da Administração e fora das hipóteses legalmente admitidas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Constitui infração administrativa a prática das condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021.

22.2. Observado o devido processo legal, poderão ser aplicadas à CONTRATADA:

I – advertência;

II – multa;

III – impedimento de licitar e contratar; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

22.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

I – natureza e gravidade da infração;

II – peculiaridades do caso;

III – circunstâncias agravantes e atenuantes;

IV – danos causados à Administração; e

V – demais critérios previstos no art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

22.4. Poderão caracterizar inadimplemento, entre outras condutas:

a) atraso injustificado;

b) não entrega dos produtos;

c) entrega reiterada de produto desconforme;

d) fornecimento de alimento impróprio ao consumo;

e) descumprimento de exigências sanitárias;

f) não substituição de produto recusado;

g) apresentação de informação ou documento falso;

h) recusa injustificada em cumprir Ordem de Fornecimento; e

i) demais infrações previstas no Edital e na legislação.

22.5. Os percentuais e critérios específicos de multa serão aqueles estabelecidos no Edital, no Termo de Referência e na regulamentação municipal aplicável.

22.6. A aplicação de sanção não exclui o dever de ressarcir prejuízos efetivamente comprovados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

23.1. O contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

23.2. A extinção deverá ser formalmente motivada e observará o contraditório e a ampla defesa quando cabíveis.

23.3. Constituem causas relevantes para avaliação da extinção, sem prejuízo das demais hipóteses legais:

I – descumprimento reiterado dos prazos;

II – fornecimento reiterado de produtos desconformes;

III – risco à saúde ou à segurança alimentar;

IV – abandono do fornecimento;

V – perda de condição indispensável à execução;

VI – sanção impeditiva incompatível com a continuidade contratual; e

VII – demais hipóteses legalmente previstas.

23.4. A extinção não prejudicará:

I – aplicação de sanções;

II – cobrança de multas;

III – ressarcimento de prejuízos;

IV – pagamentos devidos por fornecimentos regularmente executados; e

V – reconhecimento de direitos constituídos durante a vigência.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

24.1. A CONTRATADA responderá pelos danos diretamente causados à Administração ou a terceiros em razão da execução do objeto, na forma do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

24.2. A fiscalização exercida pelo CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA.

24.3. A CONTRATADA responderá especialmente por prejuízos decorrentes do fornecimento de produtos impróprios, contaminados, deteriorados ou em desconformidade com as exigências sanitárias, quando comprovada sua responsabilidade.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

25.1. As partes observarão a legislação aplicável à proteção de dados pessoais relativamente às informações tratadas em decorrência deste contrato.

25.2. O tratamento de dados ficará limitado às finalidades necessárias à execução, fiscalização, transparência e controle da contratação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DA PUBLICIDADE

26.1. O CONTRATANTE providenciará a divulgação deste contrato e de seus eventuais aditamentos no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, na forma e nos prazos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

26.2. Serão observadas também as demais exigências de publicidade previstas na legislação e na regulamentação municipal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

27.1. Os casos omissos serão resolvidos com fundamento:

I – na Lei nº 14.133/2021;

II – na regulamentação municipal;

III – no Edital;

IV – no Termo de Referência;

V – na Ata de Registro de Preços; e

VI – nos princípios aplicáveis às contratações públicas.

27.2. Sempre que juridicamente possível, deverá ser priorizado o saneamento de falhas passíveis de regularização, sem prejuízo da preservação da legalidade, segurança alimentar, interesse público e adequada execução do objeto.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA – DO FORO

28.1. Fica eleito o foro da comarca legalmente competente para o Município de Periquito/MG para dirimir questões decorrentes deste contrato que não possam ser solucionadas administrativamente, ressalvadas as hipóteses de competência legal diversa.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente instrumento.

Periquito/MG, ___ de _____ de 2026.

MUNICÍPIO DE PERIQUITO/MG
CONTRATANTE

_____
CONTRATADA
CNPJ nº _____

TESTEMUNHAS

1.

CPF: _____

2.

CPF: _____